

**PENGEMBANGAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN
DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 WONOSARI**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



Disusun Oleh:

YANTI RACHMAWATI

08511241034

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN
DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 WONOSARI**

Oleh:
Yanti Rachmawati
NIM. 08511241034

Telah Disetujui dan Disahkan oleh Pembimbing Skripsi untuk Diujikan

Yogyakarta, 26 Juni 2012

Pembimbing



Minta Harsana, M.Sc.
NIP. 19690314 200501 1 001

PENGESAHAN

Judul Skripsi

PENGEMBANGAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 WONOSARI

Oleh:

Yanti Rachmawati
NIM. 08511241034

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Tugas Akhir Skripsi Fakultas
Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada Tanggal 12 Juli 2012 dan Dinyatakan
Telah Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Teknik

Susunan Dewan Penguji

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Minta Harsana, M.Sc.	Ketua Penguji		30-07-2012
Wika Rinawati, M.Pd.	Sekretaris		30-07-2012
Prihastuti E., M.Pd.	Penguji Utama		30-07-2012

Yogyakarta, 31 Juli 2012

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 0032

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini yang berjudul “Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari” benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli. Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode berikutnya.

Yogyakarta, Juni 2012

Yang Menyatakan,



Yanti Rachmawati
NIP. 08511241034

MOTTO

“Jangan mau jadi orang yang biasa-biasa saja. Tetapi jadilah orang yang istimewa di sisi Allah, spesial di hadapan manusia, dan luar biasa di antara alam semesta”
(Lentera Hati)

“Hidup ini teka-teki. Setiap apa yang kita mau, terkadang berbeda dengan fakta. Hanya satu yang PASTI. “Allah punya rencana baik untuk kita.””

“Janganlah iri dengan keberhasilan orang lain, tetapi jadikan tauladan, pemicu, dan pemacu untuk maju” (Bapak Karisman Muhammad Sukarno)

“Tidak ada kata putus asa dalam kamus hidup saya”

“Hormati setiap impian yang kamu miliki. Karena dari sanalah akan terbentuk semangat untuk mewujudkan impian menjadi kenyataan”

“Love is like the sun coming out of the clouds and warming your soul”

“Jadikan pendidikan sebagai kebutuhan pokok yang utama dan penuhilah. Kalau kebutuhan tersebut terpenuhi, kebutuhan lain kan terpenuhinya” (Bapak Karisman Muhammad Sukarno)

PERSEMBAHAN

Dengan selalu memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang selalu membimbing jalan hamba-Nya.
Dengan mengucapkan Bismillahirrohmannirrokhim kupersembahkan karyaku ini kepada:

“Ibu dan Ayah tercinta, atas motivasi dan doa restunya yang senantiasa mengiringi langkahku”

“Adikku yang selalu memberikan semangat dan dukungan untukku”

“Sahabat dekatku, Wuri Phramantari”

“Sahabat dan teman-temanku, atas dukungan, semangat, dan motivasinya kepadaku”

“Almamaterku, *State University of Yogyakarta*”

“Nusa, Bangsa, dan Agama”

**PENGEMBANGAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN
DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 WONOSARI**

Oleh:
Yanti Rachmawati
NIM. 08511241034

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, 2) mengetahui hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa, 3) mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

Analisis kebutuhan dilaksanakan dari bulan Juli 2011 sampai bulan September 2011. Pengembangan kamus dilaksanakan dari bulan Oktober 2011 sampai bulan Mei 2012 di SMKN 3 Wonosari. Penelitian ini merupakan *Research and Development* (R&D) dengan mengacu pada model 4D (*define, design, develop, disseminate*) yang dikembangkan oleh Thiagarajan. Penelitian ini dilakukan hanya sampai pada tahap ketiga, yaitu *develop*. Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu: 1) analisis kebutuhan, 2) pengembangan produk awal kamus istilah asing, 3) uji kelayakan tahap I, 4) revisi produk, 5) uji kelayakan tahap II, 6) uji efektivitas, 7) produk akhir. Data analisis kebutuhan, saran, dan kritik dianalisis secara deskriptif. Hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman yang berupa skor diubah menjadi nilai berskala dengan berpedoman pada kriteria kategori penilaian ideal agar skor yang diperoleh tersebut memiliki keberartian dan dapat dipakai untuk mengambil suatu keputusan atau kesimpulan tertentu. Selanjutnya, kamus istilah asing diterapkan pada kegiatan belajar mengajar, sehingga diperoleh hasil belajar mereka setelah belajar menggunakan kamus istilah asing.

Hasil dari penelitian ini adalah: 1) produk penelitian ini berupa kamus istilah asing melayani makanan dan minuman untuk siswa SMK program keahlian jasa boga, 2) hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa oleh ahli dan guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman menunjukkan bahwa kamus istilah asing hasil pengembangan masuk dalam kategori baik, sedangkan menurut siswa, kamus istilah asing melayani makanan dan minuman hasil pengembangan masuk dalam kategori sangat baik, 3) hasil penelitian juga menunjukkan peningkatan pengetahuan peristilahan asing siswa setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dengan *gain score* 0.33 yang tergolong sedang.

Kata kunci: kamus istilah asing, melayani makanan dan minuman

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul “Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari” dengan baik dan lancar.

Laporan penelitian ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Teknik (S.Pd.T). Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi kepala sekolah dan guru dalam mengelola lembaga pendidikan yang dipimpinnya pada masa-masa mendatang, juga bagi pihak lain yang memerlukannya.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan terselesaikannya laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, M.Pd., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Noor Fitrihana, M.Eng., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Minta Harsana, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi.

6. Purwati Tjahyaningsih, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Akademik.
7. Seluruh dosen dan staf jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah banyak membantu dan mendukung.
8. Sunarto, S.Pd., M.Pd., selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Wonosari yang telah bersedia memberikan izin penelitian.
9. Eka Rustiana, S.Pd.T., serta siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Wonosari yang telah membantu selama penelitian.
10. Ayah, ibu, dan adikku yang telah memberikan motivasi, dukungan, dan doa restu.
11. Sahabat dan teman-temanku yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir Skripsi ini.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi ini, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Harapan penulis, penelitian ini dapat menambah khasanah wawasan dan pertimbangan para pengelola kegiatan pembelajaran di SMK Program Keahlian Jasa Boga, untuk meningkatkan kualitas dan mutu pendidikan di masa mendatang. Penulis yakin laporan penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penulis sangat terbuka terhadap adanya kritik dan saran dari siapa saja demi kesempurnaan karya ilmiah ini.

Yogyakarta, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	7
G. Manfaat Penelitian.....	8
H. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Deskripsi Teori.....	11
1. Sekolah Menengah Kejuruan.....	11
2. Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman.....	13
3. Kamus Istilah.....	32
4. Model Pengembangan.....	37
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	43
C. Kerangka Berfikir.....	45
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	48
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	48
C. Model Pengembangan.....	48
D. Prosedur Pengembangan.....	49
E. Penilaian Produk.....	53
F. Instrumen Penelitian.....	55
1. Jenis Data.....	55
2. Instrumen Penelitian.....	56
G. Uji Instrumen.....	63
1. Instrumen Angket atau Kuisisioner.....	63

a. Validitas Instrumen.....	63
b. Reliabilitas Instrumen.....	65
2. Instrumen Soal Tes.....	67
a. Validitas Soal Tes.....	67
b. Reliabilitas Soal Tes.....	68
c. Tingkat Kesulitan Butir Soal.....	68
d. Daya Beda Soal.....	69
H. Teknik Pengumpulan Data.....	70
1. Wawancara Mendalam.....	70
2. Observasi.....	71
3. Kuesioner atau Angket.....	71
4. Tes.....	72
I. Teknik Analisis Data.....	73
1. Data Wawancara dan Observasi.....	73
2. Data Pengembangan Kamus Istilah Asing.....	74
3. Data Kualitas Kamus Istilah Asing.....	74
4. Data Efektivitas Kamus Istilah Asing.....	75
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengembangan Produk Awal.....	77
B. Data Uji Kelayakan Tahap I.....	80
C. Revisi Produk.....	82
D. Data Uji Kelayakan Tahap II.....	85
E. Data Uji Efektivitas.....	88
F. Kajian Produk Akhir.....	89
 BAB V PENUTUP	
A. Simpulan.....	95
B. Saran.....	96
 DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	101

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kompetensi Dasar dan Materi Pembelajaran Melayani Makanan dan Minuman.....	14
Tabel 2. Jenis Peralatan Hidang yang Digunakan dalam Pelayanan Makanan dan Minuman.....	21
Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Media Pembelajaran.....	57
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Materi.....	58
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Bahasa.....	59
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman.....	60
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Siswa Program Keahlian Jasa Boga SMK.....	62
Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Efektivitas Kamus Istilah Asing.....	63
Tabel 9. Hasil Uji Validitas Angket.....	65
Tabel 10. Interpretasi Nilai Koefisien Korelasi.....	66
Tabel 11. Klasifikasi Hasil Perhitungan Korelasi Point Biserial.....	67
Tabel 12. Pedoman Penilaian Mata Pelajaran Produktif.....	73
Tabel 13. Kriteria Penskoran Kamus Istilah Asing.....	74
Tabel 14. Pedoman Konversi Data Kuantitatif Kamus Istilah Asing menjadi Kualitatif.....	75
Tabel 15. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi Tahap I.....	80
Tabel 16. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Media.....	81
Tabel 17. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Bahasa.....	82
Tabel 18. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi Tahap II.....	85
Tabel 19. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman.....	86
Tabel 20. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK.....	87
Tabel 21. Data Hasil Rata-Rata Skor Nilai <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i> Uji Efektivitas Kamus Istilah Asing oleh Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK.....	89

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Basic Table Setting</i>	23
Gambar 2. <i>Standart Table Cover</i>	23
Gambar 3. <i>Elaborate Table Cover</i>	24
Gambar 4. Kerangka Berfikir.....	47
Gambar 5. Diagram Alir Prosedur Pengembangan Kamus Istilah Asing	50
Gambar 6. Desain Eksperimen Uji Efektivitas Kamus Istilah Asing Terhadap Pengetahuan Peristilahan Asing.....	54
Gambar 7. Sampul Depan Rancangan Kamus Istilah Asing.....	78
Gambar 8. Sampul Penutup Rancangan Kamus Istilah Asing.....	79
Gambar 9. Sampul Depan Kamus Istilah Asing Revisi.....	83
Gambar 10. Sampul Penutup Kamus Istilah Asing Revisi.....	84
Gambar 11. Sampul Depan Produk Akhir Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	90
Gambar 12. Halaman Francis Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	91
Gambar 13. Halaman Kata Pengantar Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	91
Gambar 14. Halaman Daftar Isi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	92
Gambar 15. Contoh Halaman Isi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	92
Gambar 16. Contoh Halaman Index Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	93
Gambar 17. Contoh Halaman Daftar Pustaka Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	93
Gambar 18. Halaman Biografi Singkat Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	94
Gambar 19. Sampul Belakang Produk Akhir Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman.....	94

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil Wawancara Analisis Kebutuhan Pelaksanaan Pembelajaran.....	102
Lampiran 2. Hasil Observasi Analisis Kebutuhan Pelaksanaan Pembelajaran	103
Lampiran 3. Angket Penilaian untuk Ahli Materi I.....	104
Lampiran 4. Angket Penilaian untuk Ahli Media.....	105
Lampiran 5. Angket Penilaian untuk Ahli Bahasa.....	106
Lampiran 6. Angket Penilaian untuk Ahli Materi II.....	107
Lampiran 7. Angket Penilaian untuk Guru.....	108
Lampiran 8. Angket Penilaian untuk Siswa.....	109
Lampiran 9. Soal <i>Pretest</i>	110
Lampiran 10. Soal <i>Posttest</i>	111
Lampiran 11. Tabel Analisis Butir Angket.....	112
Lampiran 12. Perhitungan Validitas Angket.....	113
Lampiran 13. Perhitungan Reliabilitas Angket.....	114
Lampiran 14. Tabel Analisis Butir Soal.....	115
Lampiran 15. Perhitungan Hasil Analisis Butir Soal tes (Uji Coba).....	116
Lampiran 16. Data Hasil Angket Penilaian Kamus Istilah Asing.....	117
Lampiran 17. Daftar Nilai <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i> Uji Efektivitas Kamus Istilah Asing.....	118
Lampiran 18. Surat Permohonan Izin Penelitian dari Fakultas Teknik.....	119
Lampiran 19. Surat Izin Penelitian dari Sekda Pemprov DIY.....	120
Lampiran 20. Surat Izin Penelitian dari Pemkab Gunung Kidul.....	121
Lampiran 21. Surat Keterangan Penelitian dari SMKN 3 Wonosari.....	122

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era globalisasi ini, Indonesia dituntut untuk meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) guna meningkatkan mutu di berbagai sektor, salah satunya meningkatkan mutu di dunia pendidikan. Mutu pendidikan merupakan masalah utama yang harus diatasi dalam kebijakan dunia pendidikan, karena dengan pendidikan yang bermutu akan diperoleh lulusan yang mampu membangun diri, keluarga, masyarakat, bangsa, dan negara. Salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan meningkatkan SDM adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

SMK mempunyai karakteristik yang berbeda dari sekolah umum, yaitu memiliki tugas mempersiapkan peserta didiknya untuk dapat bekerja pada bidang-bidang tertentu. SMK sebagai pencetak tenaga kerja yang siap pakai harus membekali siswanya dengan kompetensi program keahlian mereka masing-masing.

Peningkatan kualitas pendidikan tidak terlepas dari proses belajar mengajar. Proses belajar mengajar sangat penting dalam pendidikan sehingga layak bila mengadakan pembaharuan guna meningkatkan kualitas pendidikan diawali dengan pembaharuan proses belajar mengajar. Penggunaan media dalam proses belajar mengajar bagaimanapun akan membantu kelancaran, efektivitas, dan efisiensi pencapaian tujuan.

Penggunaan media dalam proses belajar mengajar dapat memberikan pengalaman yang bermakna bagi siswa. Penggunaan media dalam pembelajaran

dapat mempermudah siswa dalam memahami sesuatu yang abstrak menjadi lebih konkret. Terdapat enam jenis dasar dari media pembelajaran menurut Heinich dan Molenda dalam Dadang Supriatna (2009: 5), yaitu teks (cetak), media audio, media visual, media proyeksi gerak, benda-benda tiruan, dan manusia. Beberapa jenis media cetak yang dapat digunakan oleh guru adalah buku, *hand out*, modul, Lembar Kerja Siswa (LKS), kamus istilah, dan *job sheet*. Media ini dapat dibuat oleh guru dengan tujuan meningkatkan penguasaan materi dan meningkatkan kompetensi siswa.

SMK N 3 Wonosari merupakan salah satu SMK yang terletak di Gunung Kidul DIY. Sekolah tersebut mempunyai empat kompetensi keahlian, salah satunya adalah kompetensi keahlian Jasa Boga. Pada bulan Juli 2011 sampai dengan bulan September 2011, peneliti melakukan analisis kebutuhan dengan menggunakan metode pengumpulan data berupa wawancara dan observasi di SMK N 3 Wonosari. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan di SMK N 3 Wonosari, pembelajaran dilakukan secara konvensional oleh guru. Penyampaian materi secara konvensional misalnya ceramah dan menyuruh peserta didik mencatat secara terus menerus, dapat membuat peserta didik merasa jenuh.

Kompetensi keahlian jasa boga mempelajari 3 dasar kompetensi kejuruan dan 6 kompetensi kejuruan. Melayani makanan dan minuman merupakan salah satu kompetensi kejuruan yang diajarkan di kompetensi keahlian jasa boga. Materi mata pelajaran melayani makanan dan minuman meliputi ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman, mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman, menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran,

menyediakan *room service*, dan membuat minuman non alkohol. Istilah-istilah asing sering ditemukan ketika mempelajari pelajaran melayani makanan dan minuman, sehingga kadang-kadang siswa merasa kesulitan untuk memahami materi-materi tersebut.

Penggunaan media pembelajaran di SMK N 3 Wonosari masih belum banyak. Di SMK N 3 Wonosari juga mengalami keterbatasan proyektor, sehingga penyampaian materi dengan menggunakan *power point*, *flash* media, dan video kadang-kadang mengalami hambatan. Buku-buku tentang dunia boga, khususnya tentang materi melayani makanan dan minuman di perpustakaan juga masih sedikit. Buku teks yang digunakan sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman di SMK N 3 Wonosari berupa modul melayani makanan dan minuman, *jobsheet* sebagai panduan pelaksanaan pembelajaran praktek melayani makanan dan minuman, dan buku pelajaran. Siswa SMK program keahlian jasa boga diwajibkan memiliki buku pelajaran tersebut, *jobsheet* difotokopi secara bertahap setiap akan melaksanakan kegiatan pembelajaran praktek, dan modul hanya dimiliki oleh guru yang mengampu mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

Penggunaan metode pembelajaran secara konvensional secara terus menerus, keterbatasan penggunaan media pembelajaran cetak maupun media lainnya, serta siswa yang mengalami kesulitan memahami materi pelajaran melayani makanan dan minuman karena banyaknya istilah asing yang terdapat di dalamnya, dapat mempengaruhi hasil belajar siswa. Hal ini berdasarkan data nilai rata-rata siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman, yaitu

sebesar 70.89 sedangkan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang diberlakukan di SMK N 3 Wonosari adalah 71.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, maka peneliti ingin mengembangkan media pembelajaran berupa kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Kamus ini berisi istilah-istilah asing beserta artinya dan cara membacanya tentang materi pembelajaran melayani makanan dan minuman. Kamus ini dilengkapi gambar sebagai media visual sehingga siswa lebih mudah dalam memahami istilah-istilah asing tersebut. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman masih jarang ditemukan di toko buku dan perpustakaan serta penggunaan media pembelajaran berupa kamus istilah asing dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman belum ada. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman lebih spesifik mengarah pada materi melayani makanan dan minuman yang menggunakan atau terkait dengan penggunaan istilah-istilah asing.

Penggunaan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dapat dijadikan sebagai alternatif pelengkap sumber belajar yang berguna untuk membantu siswa agar lebih mudah dan lebih tertarik dalam mempelajari materi tentang melayani makanan dan minuman. Penggunaan kamus istilah asing ini juga membantu guru dalam penyampaian materi. Kamus ini dapat dipelajari oleh siswa sesuai dengan kebutuhan, minat, kecepatan masing-masing, dapat dipelajari kapan saja, dan diharapkan dapat memberi pengaruh pada peningkatan hasil belajar siswa khususnya pengetahuan peristilahan asing pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman disusun berdasarkan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Wonosari, yaitu kurikulum KTSP dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar yang telah ditentukan. Cakupan materi yang digunakan adalah seluruh kompetensi dasar yang harus dipelajari oleh siswa program keahlian jasa boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman. Sasaran utama pemakai atau pembaca kamus istilah asing ini adalah siswa SMK program keahlian jasa boga.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi dalam beberapa hal berikut:

1. Nilai rata-rata siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman yaitu sebesar 70.89, sedangkan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang diberlakukan di SMK N 3 Wonosari adalah 71.
2. Penggunaan metode pembelajaran konvensional secara terus-menerus dapat membuat peserta didik merasa jenuh.
3. Penggunaan media pembelajaran dalam proses belajar mengajar masih terbatas, sehingga diperlukan media pembelajaran baru yang lebih menarik dan dapat membantu proses pembelajaran.
4. Pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman terdapat banyak istilah asing, sehingga banyak siswa yang mengalami kesulitan untuk memahami materi tentang melayani makanan dan minuman. Oleh karena itu, diperlukan

kamus istilah asing yang dapat membantu siswa dalam mempelajari materi melayani makanan dan minuman.

5. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman masih jarang ditemukan di toko buku maupun di perpustakaan, sehingga kamus istilah asing melayani makanan dan minuman perlu disusun atau dibuat.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengembangkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, mengetahui hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa, serta mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pengembangan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman?
2. Bagaimana hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa?

3. Bagaimana peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman
2. Mengetahui hasil uji kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa
3. Mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Produk yang dikembangkan dalam penelitian ini berupa kamus istilah asing melayani makanan dan minuman untuk SMK program keahlian jasa boga.

Kamus istilah asing tersebut memiliki spesifikasi sebagai berikut:

1. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman disajikan dalam bentuk buku berukuran A6 dengan jenis kertas *art paper*.
2. Sampul depan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman ini berisi judul buku kamus istilah asing melayani makanan dan minuman *food and beverage service*, nama penyusun, dan gambar tentang materi melayani makanan dan minuman untuk member identitas buku.

3. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman berisi istilah-istilah asing beserta artinya yang sering digunakan dalam pembelajaran tentang melayani makanan dan minuman.
4. Setiap istilah dilengkapi dengan cara membaca istilah tersebut dan gambar yang relevan untuk mempermudah pemahaman dalam mempelajari kamus istilah asing ini.
5. Sampul penutup kamus istilah asing melayani makanan dan minuman ini berisi judul buku kamus istilah asing melayani makanan dan minuman *food and beverage service*, uraian singkat tentang kelebihan buku, dan gambar tentang materi melayani makanan dan minuman.

G. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat, yaitu:

1. Bagi Peneliti

- a. Menambah pengetahuan dalam melakukan penelitian.
- b. Memberikan pengalaman untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang didapat di bangku kuliah ke dalam suatu karya atau penelitian.

2. Bagi Sekolah

- a. Membantu meningkatkan pengetahuan peristilahan asing siswa program keahlian jasa boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.
- b. Sebagai media pembelajaran yang digunakan untuk proses pembelajaran pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

3. Bagi Guru

- a. Dapat menambah wawasan tentang istilah-istilah asing pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.
- b. Memudahkan guru dalam penyampaian materi melayani makanan dan minuman terhadap siswa.

4. Bagi Peserta didik

- a. Membantu siswa untuk belajar mandiri, khususnya pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.
- b. Membantu meningkatkan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

H. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Penelitian pengembangan ini didasarkan pada asumsi sebagai berikut:

1. Kemampuan memahami istilah-istilah asing tentang melayani makanan dan minuman dapat ditingkatkan melalui penggunaan media pembelajaran berupa kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.
2. Pembelajaran menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dapat dilakukan secara terus-menerus dan dapat digunakan secara individu dan kelompok oleh siswa.
3. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dikemas dalam ukuran *pocket book*, sehingga mudah untuk dibawa kemana-mana dan dapat dipelajari kapan saja.

4. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman menjelaskan lebih spesifik tentang materi melayani makanan dan minuman yang menggunakan istilah asing.

Asumsi di atas meyakinkan peneliti bahwa penyusunan kamus istilah asing ini dapat dikembangkan dan bermanfaat sesuai dengan yang diharapkan.

Penyusunan kamus istilah asing boga ini memiliki keterbatasan, yaitu:

1. Sasaran utama pembaca kamus istilah asing melayani makanan dan minuman ini adalah siswa dan guru program keahlian jasa boga SMK.
2. Kamus istilah asing ini hanya memuat 370 istilah asing tentang standar kompetensi melayani makanan dan minuman.
3. Kamus istilah asing ini hanya berisi materi-materi tentang melayani makanan dan minuman yang menggunakan istilah asing.
4. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Wonosari.
5. Uji coba penerapan kamus istilah asing ini kepada siswa dilakukan selama 3 minggu.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Sekolah Menengah Kejuruan

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat. (http://id.wikipedia.org/wiki/Sekolah_menengah_kejuruan, diakses tanggal 31 Januari 2012 pukul 21.31 WIB). Pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.

Pendidikan kejuruan bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta ketrampilan peserta didik untuk hidup mandiri, dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan program kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya, dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri. (Peraturan Mendiknas No.22 dan 23 Tahun 2006 tentang Standar Isi dan Standar Kompetensi Lulusan untuk Satuan Pendidikan Menengah SMA-MA-SMK-MAK).

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang diamanatkan pada Peraturan Pemerintah RI tentang

pendidikan kejuruan, vokasi, dan profesi, bahwa tujuan dan fungsi dari pendidikan kejuruan adalah sebagai berikut:

a. Tujuan Pendidikan Kejuruan

- 1) Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berperasaan halus, berilmu, cakap, kreatif, inovatif, mandiri, demokratis dalam sikap dan perilaku serta memahami sistem ketatanegaraan demokratis, memiliki tanggung jawab sosial, memiliki wawasan kebangsaan, menghargai pluralisme dan hak-hak asasi manusia, peduli pada pelestarian lingkungan, memiliki integritas dan taat kepada hukum termasuk kesadaran membayar pajak dan sikap antikorupsi, serta tidak tercabut dari akar budaya Indonesia.
- 2) Membentuk manusia berkualitas secara spiritual, emosional, intelektual, dan fisik, yang menguasai ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, serta memiliki sikap wirausaha untuk mendukung peningkatan daya saing bangsa.
- 3) Memberikan bekal kompetensi keahlian kejuruan kepada peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu.

b. Fungsi Pendidikan Kejuruan

- 1) Menyiapkan peserta didik menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri atau mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia kerja sebagai tenaga kerja tingkat menengah.

- 2) Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
- 3) Menyiapkan peserta didik untuk mampu mengembangkan diri secara berkelanjutan.

Sesuai tujuan dan fungsi di atas, maka dapat diartikan bahwa SMK mempunyai ciri khusus yang membedakan dengan lembaga pendidikan lainnya karena proses pendidikan di SMK dalam kurikulumnya tidak hanya berbasis pada kompetensi, akan tetapi program pendidikannya memang dirancang dengan cara mengimplementasikannya dalam bentuk pendidikan sistem ganda yang artinya ada kerja sama antara SMK dengan dunia usaha/dunia industri di luar sekolah. Sehingga pada praktiknya siswa dapat terjun langsung ke lapangan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman dalam dunia kerja di lapangan. Dengan demikian, SMK mempunyai peranan yang sangat penting sebagai penghubung antara peserta didik dengan dunia kerja.

2. Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

Mata pelajaran melayani makanan dan minuman merupakan salah satu mata pelajaran atau standar kompetensi yang diajarkan kepada siswa SMK program keahlian jasa boga. Pada kurikulum KTSP yang berlaku, standar kompetensi melayani makanan dan minuman terdiri dari 5 kompetensi dasar. Kompetensi dasar dan materi pembelajaran melayani makanan dan minuman dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kompetensi Dasar dan Materi Pembelajaran Melayani Makanan dan Minuman

NO	KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN
1.	Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> a. Penyusunan menu. b. Klasifikasi jenis makanan: makanan pembuka, utama, dan penutup. c. Klasifikasi peralatan hidangan sesuai dengan bentuk, ukuran, dan warna
2.	Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	<ul style="list-style-type: none"> a. Persiapan perlengkapan hidangan meliputi <i>glassware, crookery, cutleries, linen, condiment, coffee maker</i>, kursi, meja, daftar menu dan <i>wine</i>, dan <i>asssesories</i> b. Area restoran dibersihkan sesuai dengan standar c. Restoran di <i>lay-out</i> sesuai dengan standar yang ditentukan d. Penyiapan pengaturan meja meliputi <i>Table d'hote, A la carte, Buffet, Party</i>, dan <i>Coffee morning</i> e. Bunga dirangkai sesuai dengan fungsinya d. Meja tamu ditata / di <i>set-up</i> sesuai dengan standar
3.	Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran	<ul style="list-style-type: none"> a. Kriteria seorang pramusaji b. Pelayanan dilaksanakan saat tamu datang menurut standar c. Proses penerimaan tamu sesuai dengan standar d. Pengambilan pesanan (<i>taking order</i>) e. Penyajian makanan dan minuman dilakukan dengan ramah dan sopan f. Melakukan <i>crumbing-down</i> dengan ramah dan sopan g. Memberikan tagihan (<i>bill</i>) pada tamu dengan ramah dan sopan h. Memproses tagihan/rekening tamu dengan cepat, tepat dan teliti i. Mengantar tamu keluar restoran dengan ramah dan sopan j. Alur pelayanan makanan di restoran k. Penanganan masalah dalam proses pelayanan makan dan minum l. Pelayanan makan dan minum di restoran m. Pembersihan meja makan (<i>crumbing-down</i>) n. Prosedur penyampaian tagihan (<i>bill</i>) pada tamu o. Pelayanan makanan dan minuman dilakukan dari tamu datang sampai tamu pulang p. Teknik <i>Clear-up</i> q. Pembersihan area restoran setelah pengoperasian r. Pelayanan ditinjau kembali untuk memungkinkan perbaikan

Lanjutan Tabel 1. Kompetensi Dasar dan Materi Pembelajaran Melayani Makanan dan Minuman

4.	Menyediakan <i>room service</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Etika menerima telpon b. Penerimaan pesanan dari kamar tamu c. Prosedur taking order d. Penawaran produk makanan dan minuman pada tamu e. Penyiapan pesanan makan dan minum serta peralatan tamu f. Penataan nampan dan <i>trolley</i> g. <i>Trolley</i> atau nampan ditata dengan peralatan yang dibutuhkan h. Penyajian makanan dan minuman di kamar i. Format tagihan diisi sesuai dengan standar j. Penyampaian tagihan (<i>bill</i>) pelayanan makan dan minum di kamar tamu k. Pembersihan area dan peralatan pelayanan kamar
5.	Membuat minuman non alcohol	<ul style="list-style-type: none"> a. Klasifikasi jenis minuman b. Penyiapan dan pembuatan minuman non-alkohol (panas maupun dingin): kopi dan teh, <i>soft drink</i>, susu, <i>juice</i>, coklat panas, sirup, mocktail c. Pembuatan minuman d. Pembuatan <i>garnish</i> untuk minuman e. Penyajian minuman sesuai dengan standar perusahaan f. Pemilihan bahan yang akan digunakan g. Penyiapan dan penyajian minuman dingin h. Teknik pembersihan peralatan i. Perawatan peralatan pembuat minuman

Sumber: Silabus Melayani Makan dan Minum SMK Negeri 3 Wonosari.

Pelaksanaan penyediaan dan pengolahan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman di hotel berada di bawah tanggung jawab Divisi Makanan dan Minuman/*Food and Beverage Division*. Fungsi utama dari divisi makanan dan minuman ini adalah menyediakan, menjual, dan menyajikan dengan layanan yang memuaskan kepada pelanggan. (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 360-361).

Restoran adalah salah satu outlet dari bagian makanan dan minuman yang fungsinya menjual dan melayani makanan dan minuman kepada tamu hotel, baik yang menginap maupun yang tidak menginap. Macam-macam restoran adalah sebagai berikut (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 361-363):

- a. *Dining room* adalah sebuah restoran yang menyediakan menu lengkap dan umumnya suasana restoran ini formal dan berkesan mahal. Alat yang digunakan di tempat ini umumnya lebih mewah. Para tamu akan memperhatikan segala peralatan yang digunakan.
- b. *Coffee shop* adalah restoran yang menyediakan variasi menu yang tidak selengkap *dining room* dengan harga yang relatif lebih murah. Suasananya informal dan pelayanan ala Amerika. Umumnya restoran ini buka selama 24 jam. Alat yang digunakan umumnya lebih sederhana dan hal utama yang dipentingkan adalah kecepatan dalam penyajian. Jumlah peralatan yang disediakan di *coffee shop* ini umumnya dua setengah kali lipat dengan jumlah kursi yang tersedia.
- c. *Grill room* adalah jenis restoran yang menawarkan makanan dengan kualitas tinggi dengan pelayanan yang mewah (*french service*). Sebagian besar makanan yang dihidangkan umumnya dimasak dengan dipanggang (*grill*) serta suasana restorannya formal.
- d. *Speciality restaurant* adalah restoran yang menyediakan menu khusus, misalnya masakan Jepang, masakan China, masakan Indonesia, dsb.
- e. *Supper club* adalah restoran yang khusus dibuka pada malam hari serta menyediakan hiburan yang berupa pertunjukan hidup (*live show*).

Prosedur pelayanan di restoran merupakan kegiatan operasional sebelum restoran dibuka sampai restoran ditutup. Kegiatan ini meliputi semua usaha petugas restoran dalam memberikan pelayanan kepada tamu, baik persiapan tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran. Keberhasilan selama restoran

beroperasi tergantung bagaimana petugas restoran dapat melaksanakan pekerjaan dengan baik. Pekerjaan ini menyangkut bagaimana petugas melayani tamu sehingga tamu merasa puas dan senang atas pelayanan yang didapatkan. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 356).

Penataan dan pelayanan makanan adalah cara menata/menyusun, menghias dan menyajikan makanan dengan menggunakan alat yang tepat serta memberikan layanan ketika pelanggan menikmati makanan di meja makan. Fungsi penataan dan pelayanan makanan adalah memenuhi selera tamu agar puas terhadap makanan dan minuman, mendapatkan keuntungan yang wajar (tamu puas hingga mau menjadi pelanggan tetap), serta memelihara dan meningkatkan nama baik restoran dan citra hotel. Tujuan dari penataan dan pelayanan makanan adalah membangkitkan selera makan, memberikan kepuasan, memberikan kenyamanan, mencerminkan tata cara makan yang baik, mempererat hubungan kekeluargaan, dan mempertinggi efisiensi kerja (mencegah pemborosan tenaga dan hidangan). (Waryono, 2008: 6).

Menu untuk suatu jamuan makan sudah harus dipersiapkan sebelumnya. Susunan menu merupakan suatu rangkaian yang disesuaikan dengan fungsi dari makanan tersebut. Pada awalnya, susunan menu terdiri dari 13 macam makanan yang biasa juga disebut sebagai “menu klasik”. Menu klasik kemudian disederhanakan menjadi menu modern yang terdiri dari 6 jenis makanan dan yang paling sederhana terdiri dari 3 jenis makanan. Susunan menu 3 jenis makanan terdiri dari *appetizer*, *main course*, dan *dessert*. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 380-383).

Pada umumnya menu ada 2 jenis, yaitu (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 378-379):

- a. Menu *table d'hote* memiliki ciri jenis makan sudah ditetapkan, menyajikan beberapa bagian menu, pilihan untuk setiap makanan terbatas, satu harga ditetapkan untuk satu kumpulan makanan, disajikan dalam kumpulan waktu tertentu. Jenis menu ini biasanya dapat disajikan untuk makan pagi, makan siang, makan malam dan umumnya dengan teknik penyajian *banquets, buffets, dan coffee shop*.
- b. Menu *a la carte* adalah menu yang telah disertai daftar harga *fix* per item. Kata *meal* diartikan sebagai susunan hidangan lengkap yang biasanya disuguhkan pada suatu waktu makan tertentu. Menu dapat dikelompokkan berdasarkan pada jenis hidangan (*meal*) seperti berikut (Waryono, 2008: 39):
 - 1) *Breakfast menu* (menu hidangan makan pagi)
 - 2) *Luncheon menu* (menu hidangan makan siang)
 - 3) *Tea time menu* (menu hidangan ringan penggiring minum teh sore hari)
 - 4) *Dinner menu* (menu hidangan makan malam)
 - 5) *Supper menu* (menu hidangan makan larut malam)
 - 6) *Banquet menu* (menu hidangan perjamuan)
 - 7) *Buffet menu* (menu hidangan prasmanan)

Hidangan pembuka (*appetizer*) atau dalam bahasa Perancis disebut *hor's d'oeuvre*. Hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil /satu atau dua gigitan (*bit size*). Hidangan pembuka berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya. Hidangan

pembuka ada 2 jenis, yaitu hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*) dan hidangan pembuka panas (*hot appetizer*). Contoh hidangan pembuka dingin, yaitu *salad*, *canapé*, dan *aspic*. Contoh hidangan pembuka panas, yaitu *frittura*, *resolles*, *cheese souffle*, *croquette*, dan *quiche lorraine*. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 135).

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *appetizer* dan dapat sebagai hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*. Hidangan sup berfungsi membangkitkan selera makan, menambah nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah. Sup dapat diklasifikasikan menjadi 5, yaitu *clear/thin soup—potages clairs* (sup encer), *thick soup—potage lies* (sup kental), *special soup*, *national soup*, dan soto. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 185-189).

Makanan utama (*main course*) atau dalam bahasa Perancis disebut *groose piece* merupakan hidangan utama yang mempunyai porsi paling besar di antara giliran hidangan lainnya. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 385).

Hidangan penutup (*dessert*) atau dalam bahasa Perancis disebut *entremet* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut. Hidangan penutup biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi hidangan penutup dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*)

yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis dan menghilangkan rasa eneg. Hidangan penutup ada 2 jenis, yaitu hidangan penutup dingin (*cold appetizer*) dan hidangan penutup panas (*hot appetizer*). Contoh hidangan penutup dingin, yaitu *ice cream*, *pudding*, *mousses*, *fruit pie*, dan *cake*. Contoh hidangan penutup panas, yaitu *banana flambé*, *apple pie*, dan *souffles*. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 305).

Keberhasilan penataan dan pelayanan makanan ditentukan dari pemilihan dan penggunaan peralatan dan perlengkapan yang tepat. Keperluan penataan dan pelayanan makanan meliputi ruangan, perabot, linen, peralatan penyajian, peralatan makan dan minum, serta perlengkapan lain yang dibutuhkan pramusaji dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya. Faktor-faktor yang harus dipertimbangkan dalam memilih peralatan, adalah standar/patokan restoran, jenis layanan yang ditawarkan, dekorasi dan tema restoran, jenis pelanggan, ketahanan peralatan, perawatan dan pemeliharaan mudah, ketersediaan ketika permintaan untuk penggantian, penyimpanan sederhana, fleksibilitas dalam penggunaan, faktor harga, dan terstandardisasi. (Waryono, 2008: 11).

Jenis-jenis peralatan yang digunakan di restoran (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 370-375):

- a. *Silver ware/table ware* adalah peralatan makan yang dibuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*.
- b. *Glass ware* adalah peralatan yang terbuat dari gelas.
- c. *China ware/crockery* (pecah belah) adalah barang keramik yang dibuat dari bahan tanah liat yang diproses dengan pemanasan yang tinggi.

Tabel 2. Jenis Peralatan Hidang yang Digunakan dalam Pelayanan Makanan dan Minuman

Peralatan <i>silverware</i>	
Hidangan pembuka	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dessert knife, dessert fork, dessert spoon</i> • <i>Fish knife, fish fork</i> • <i>Oyster fork</i> • <i>Shrimp fork</i> • <i>Tea/coffee spoon</i> • <i>Snail fork, snail tongs</i> • <i>Lobster fork, lobster tongs</i>
<i>Soup</i>	<i>Soup spoon</i>
Hidangan utama	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dinner knife, dinner fork</i> • <i>Steak knife, dinner fork</i> • <i>Fish knife, fish fork</i>
Hidangan penutup	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dessert knife, dessert fork</i> • <i>Dessert spoon</i> • <i>Tea/coffee spoon</i>
Peralatan <i>chinawares</i>	
Hidangan pembuka	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dessert plate</i> • <i>Salad bowl</i> • <i>Fish plate</i>
<i>Soup</i>	<i>Soup cup and saucer</i>
Hidangan utama	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dinner plate</i> • <i>Fish plate</i>
Hidangan penutup	<i>Dessert plate</i>
Pelengkap	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Show plate</i> • <i>B&B plate</i> • <i>Coffee cup and saucer</i> • <i>Tea cup and saucer</i>
Peralatan <i>glassware</i>	
Sebelum makan utama (<i>aperitif</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Port wine glass (port wine)</i>
<i>Soup</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sherry wine glass (sherry wine)</i>
Hidangan utama	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Red wine glass</i> • <i>White wine glass</i>
Sesudah hidangan utama (<i>digestif</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Champagne glass</i> • <i>Cognac glass</i> • <i>Vodca glass</i> • <i>Whiskey glass</i>

Sumber: Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008: 369).

Rangkaian bunga adalah susunan yang terdiri dari bunga, daun dan ranting dalam sebuah wadah guna memperindah ruangan. Fungsi dari rangkaian bunga

adalah melambangkan sebuah ungkapan berupa terima kasih, berduka cita, selamat; menunjukkan tema acara atau mempercantik ruangan dan meja makan. Melipat serbet makan atau *napkin folding* adalah suatu cara melipat serbet makan, agar meja makan terlihat indah dan menarik selera makan bagi yang melihatnya. Fungsi dari lipatan serbet makan adalah menghias meja makan, menghias ruang makan, dan menarik selera makan. (Waryono, 2008: 51 dan 63).

Mise en place dalam bahasa Perancis adalah menempatkan dan mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. *Mise en place* (persiapan) adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, dan menyenangkan, serta pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna. Sebelum jam buka restoran, tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran, lingkungan, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta *performance* dari tim kerja restoran. Persiapan psikis dari para pekerja restoran juga diperlukan, misalnya tentang informasi menu spesial, *VIP customer*, menu yang tidak dapat dijual karena alasan tertentu. (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 358).

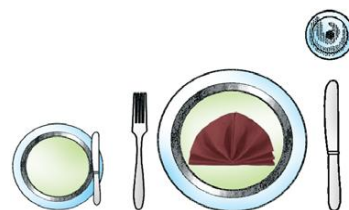
Kegiatan membersihkan restoran meliputi (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 359):

- a. Membersihkan dan menyapu lantai.
- b. Membersihkan pintu jendela.
- c. Membersihkan debu dari meja ataupun kursi.
- d. Membersihkan *side station* (tempat menyimpan alat-alat seperti: cangkir, piring, pisau, garpu, sendok yang berada di restoran).
- e. Mengosongkan tempat sampah (*waste bins*)
- f. Meluruskan atau menempatkan meja dan kursi pada tempat yang serasi.

Laying a cover adalah mempersiapkan atau memasang *cutlery*, *glassware*, dan *linen* di meja untuk keperluan seorang tamu sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan. *Table setting* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan. *Table set-up* adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware* (*B&B plate* dan *tea cup and saucer*), *silverware* (sendok, garpu dan pisau), *glassware* (gelas), dan *linen* (*moulton*, *table cloth* dan *napkin*), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang. (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 363).

Pada dasarnya *table set-up* yang harus dikuasai oleh *waiter* ada 3, yaitu (Waryono, 2008: 73-74):

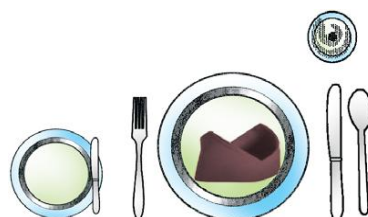
a. *Basic table setting*



Gambar 1. *Basic Table Cover*

b. *Standart table setting*

Standart *table set-up* digunakan untuk menutup meja makan pagi (*breakfast*) dan makan siang dan malam (*lunch and dinner*).



Gambar 2. *Standart Table Cover*

c. *Elaborate table setting*

Elaborate table set-up digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.



Gambar 3. *Elaborate table cover*

Standard Operational Procedure (SOP) atau prosedur pelaksanaan dasar merupakan suatu ketetapan yang terstandar untuk mempertahankan kualitas dan hasil pekerjaan. SOP dalam *Food & Beverage Departement* berfungsi untuk memudahkan pekerjaan karyawan dan menciptakan suasana yang membuat para tamu menjadi nyaman dan mendapatkan apa pun yang diinginkan. (Waryono, 2008: 84).

Prinsip dasar yang dapat mendukung SOP, agar *waiter* tidak melakukan kesalahan selama proses pelayanan adalah sebagai berikut (Waryono, 2008: 84):

- a. Semua jenis peralatan harus diletakkan sesuai dengan posisinya tanpa harus menyilangkan tangan di hadapan tamu. Posisi peralatan yang berada di sebelah kanan tamu harus diletakkan dari arah kanan tamu sebaliknya posisi peralatan yang berada di sebelah kiri tamu diletakkan dari sebelah kiri tamu.
- b. Dahulukan tamu-tamu wanita atau anak-anak atau orang tua searah jarum jam.

- c. Semua jenis minuman baik itu panas atau dingin, beralkohol atau non alkohol disajikan dari sebelah kanan tamu.
- d. Apabila hidangan telah ditata dalam piring (*ready plate*) maka pelayanan dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- e. Peralatan bersih yang akan diletakkan di meja di depan tamu dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- f. Penyajian *soup* dilakukan di sebelah kanan tamu.
- g. *Clear up* dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- h. Jika hidangan disajikan oleh *waiter* dengan menggunakan *platter* atau *soup tureen* dalam sistem pelayanan *Russian service* maka pelayanan dilakukan dari sebelah kiri tamu.

Tahap-tahap pelayanan makanan (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 373-375) sesuai SOP (*standart operational procedure*):

- a. *Greeting the guest*
- b. *Escuting and Sitting the guest*
- c. *Pouring ice water*
- d. *Serving bread and butter*
- e. *Presenting the menu/taking order*
- f. *Presenting the wine list*
- g. *Adjustment*
- h. *Serving the food*
- i. *Serving the wine*
- j. *Clear up*
- k. *Crumbing down*
- l. *Presenting coffee or tea*
- m. *Presenting the bill*
- n. *Bid Forewell*
- o. *Table setting*

Jenis pelayanan makanan dan minuman ada 4 macam, yaitu (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 379-3810:

a. *Table service* adalah suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan. *Table service* umumnya ada 4 kategori, yaitu:

1) *American service* mempunyai ciri-ciri:

- a) Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.
- b) Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.
- c) Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.
- d) Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.

2) *English service* digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*. Jadi, service ini banyak digunakan di rumah tangga. Contohnya adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

3) *French service* adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan, namun sekarang disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang restaurant dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan "*range oven* atau *rechaud oven*". Setelah matang ditata atau disusun di atas *oval platter* dengan menggunakan *gueridon* dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh *waiter* secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan

makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh *waiter* yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan *service* serta dekorasi yang baik dan mahal.

- 4) *Russian service* atau *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas. Perbedaan yang menonjol antara *rusian* dengan *french* adalah *russian service* memerlukan seorang *waiter*, sedangkan *french service* memerlukan dua orang *waiter*. Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.
- b. *Counter service* adalah suatu sistem pelayanan dimana para tamu datang, lalu duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan oleh *waiter* atau juru masaknya kepada tamu di atas *counter*. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga, dan waktu.
- c. *Self service* atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.
- d. *Carry out service* atau *take out service* yaitu system pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan

terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.

Pelayanan kamar (*room service*) adalah melayani makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu dari dalam kamar hotel tempat tamu tersebut menginap. Makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu kemudian diantarkan oleh *waiter room service* dan tamu menikmati hidangan tersebut di dalam kamar. Pengambilan peralatan yang kotor juga dilakukan oleh *waiter room service*.

Room service, merupakan salah satu outlet di hotel yang mempunyai fungsi utama untuk melayani pemesanan makanan dan minuman ke kamar tamu. Penggunaan alat di bagian ini, umumnya tidak terlalu mewah. Hal ini untuk mengantisipasi kehilangan alat yang mungkin terbawa oleh tamu. (Ni Wayan Suwithi, dkk., 2008: 363&370).

Susunan petugas *room service* (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 413):

a. *Room service manager*

Bertugas untuk menyusun dan mengatur operasi secara keseluruhan demi keberhasilan fungsi *room service*.

b. *Room service captain*

Bertugas memeriksa *waiters* tentang kehadiran dan *appearance*, menyediakan segala sesuatu untuk *service*, serta mengawasi persiapan dan *service* yang dilaksanakan.

c. *Room service order taker*

Bertugas menerima dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu. Dia berfungsi sebagai alat penghubung dan pemberi keterangan kepada tamu mengenai segala sesuatu tentang makanan dan minuman.

d. *Room service waiters*

Bertugas menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu *kitchen* atau *bar*, mengambilnya, menyiapkannya, melayani tamu dan mengambil barang-barang kotor dari kamar, juga dia harus yakin bahwa rekening tamu sudah ditandatangani secara benar atau dibayar kontan.

Minuman atau *beverage* adalah semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan. Minuman ada 2 jenis, yaitu minuman non alkohol dan minuman beralkohol. (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008: 424).

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Jenis-jenis minuman non alkohol adalah sebagai berikut (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 424-427):

a. *Mineral water*/air mineral

Air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral ada 2 jenis, yaitu air mineral murni (*natural mineral water*) dan air mineral buatan (*artificial mineral water*). Air mineral murni berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak

berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia. Contoh air mineral murni adalah Appolinaris dan Boden-baden dari Jerman, Aqua dari Indonesia, dll. Air mineral buatan berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide* dapat ditambahkan dengan pengaroma dari buah-buahan. Contoh air mineral buatan adalah *soft drinks*, *tonic soda*, *ginger ale*, *lemon drinks*, dan *orange crush*.

b. *Refreshing drinks*/minuman menyegarkan

Minuman yang dicampur soda/air tawar dan minuman santai (*tall drink*). Contoh minuman yang dicampur soda/air tawar adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. *Syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Contoh minuman santai adalah *strawberry float*, *milk shake*, es soda gembira, es krim, dll.

c. *Stimulant*/minuman perangsang

Minuman yang termasuk dalam jenis ini adalah kopi, teh, coklat, dan susu. Kopi disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau *cream* bila dihidangkan panas. Bila kopi dihidangkan dingin, kopi (*ice coffee*) disajikan dengan *ice tea glass* disertai *sympel syrup*. Jenis olahan kopi adalah *black coffee*, *expresso coffee*, dan *cappuccino coffee*. Teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Es teh dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan *simple syrup* dan jeruk nipis. Susu ada 2 jenis, yaitu susu segar dan susu buatan. Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun, sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan

gula pasir. Coklat bila disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan *simple syrup* dan susu dingin, sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan cup disertai dengan gula pasir dan susu panas.

d. *Nourishing*/minuman bergizi

Minuman bergizi adalah minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Contohnya adalah aneka *juice* menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar.

Hiasan minuman yang digunakan adalah semua buah-buahan atau bahan lain yang digunakan untuk mempercantik penampilan *cocktail* dan minuman lainnya. Ada 2 aspek yang harus diperhatikan dalam menghias, yaitu (Prihastuti Ekawatiningsih, dkk., 2008: 441):

a. Hiasan penguat rasa

Hiasan yang diletakkan di dalam minuman berguna untuk memperkuat rasa bahan dasar minuman. Oleh karena itu, penting sekali untuk menggunakan bahan hiasan yang dapat dimakan. Hiasan juga dapat diletakkan di sisi gelas.

b. Dekorasi

Hampir semua bahan yang mempercantik penampilan minuman dapat digunakan sebagai dekorasi. Jika minuman terlihat menarik maka akan menambah keinginan untuk mencobanya. Sebuah dekorasi biasanya diletakkan di sisi gelas, bukan di dalamnya. Dekorasi tidak selalu berguna untuk memperkuat rasa minuman. Beberapa dekorasi merupakan ciri khas minuman tertentu.

3. Kamus Istilah

Kata kamus diserap dari bahasa Arab *qamus*, dengan bentuk jamaknya *qawamis*. Kata Arab itu sendiri berasal dari kata Yunani *okeanos* yang berarti 'samudra'. Kamus adalah sejenis buku rujukan yang menerangkan makna kata-kata. Ia berfungsi untuk membantu seseorang mengenal perkataan baru. Selain menerangkan maksud kata, kamus juga mungkin mempunyai pedoman sebutan, asal-usul (etimologi) suatu perkataan dan juga contoh penggunaan bagi sesuatu perkataan. Untuk memperjelas kadang kala terdapat juga ilustrasi di dalam kamus. Ukuran kamus bermacam-macam, mulai dari yang mini, kecil, hingga besar. (<http://id.wikipedia.org/wiki/Kamus> diakses tanggal 3 November 2011 pukul 13.30 WIB).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002: 499) kamus adalah buku acuan yang memuat kata dan ungkapan, biasanya disusun menurut abjad berikut keterangan, makna, pemakaian, atau terjemahannya; buku yang memuat kumpulan istilah atau nama yang disusun menurut abjad beserta penjelasan, makna, dan pemakaiannya. Sedangkan kamus istilah adalah kamus yang memuat istilah dengan makna konsepnya dari bidang ilmu tertentu.

Kamus istilah adalah kamus yang berisi sekumpulan pengertian dari beragam konsep-konsep atau yang berisi istilah-istilah khusus yang ada di dalam suatu bidang tertentu. Manfaat dari kamus istilah adalah membantu orang awam memahami makna dari suatu proses, keadaan, situasi, dan sebagainya. Kamus istilah merupakan panduan dan sumber informasi bagi praktisi pada khususnya, namun bisa juga digunakan oleh orang awam untuk menambah pengetahuan atau

mencari jawaban. Kamus istilah umumnya disusun dan diklasifikasikan sesuai bidang yang dituju dan informasi-informasi di dalamnya ditulis secara alfabetis. Beberapa contoh kamus istilah adalah kamus istilah kedokteran, kamus istilah elektronika, kamus istilah ekonomi, dan sebagainya. Kamus istilah termasuk kamus istimewa karena merujuk kepada kamus yang mempunyai fungsi khusus, yaitu untuk kegunaan ilmiah. (<http://www.anneahira.com/kamus-istilah.htm> diakses tanggal 3 November 2011 pukul 13.45 WIB).

Secara umum, penyusunan kamus akan melalui prosedur seperti di bawah (<http://id.wikipedia.org/wiki/Kamus> diakses tanggal 3 November 2011 pukul 13.30):

a. Perancangan Kamus

Penyusun kamus harus menentukan tujuan penyusunan kamus dan pendekatan kerja. Selanjutnya, penyusun kamus akan mulai mengumpulkan bahan-bahan yang diperlukan seperti orang-orang yang terlibat dalam penyusunannya, modal, komputer dan peralatan yang lain.

b. Pembinaan Data Korpus

Penyusun kamus membaca sejumlah karya untuk mendapatkan kata-kata kutipan yang akan dimasukkan ke dalam kamus nanti.

c. Pengisian dan Pengabjadan Data

Prosedur ini merupakan prosedur yang sangat penting. Setiap kata yang telah dicatat akan disusun menurut abjad. Jika tidak, maka kamus tersebut menjadi tidak berguna karena akan sangat sulit untuk mencari arti suatu kata.

d. Pengolahan Data

Setelah kata-kata dikumpulkan dan diabjadkan, maka data ini harus dianalisis. Pada peringkat ini penyusun kamus akan mengklasifikasikan kata-kata ini kepada:

- 1) Kata-kata yang lewah (tak perlu)
- 2) Kata-kata baru
- 3) Kata-kata neologisme (kata-kata baru yang jarang digunakan)
- 4) Kata-kata yang mengalami perubahan makna

Selepas itu, penyusun kamus akan membuang kata-kata yang lewah, mendokumentasikan kata-kata neologisme, dan mengambil kata-kata baru dan kata-kata yang mengalami perubahan makna ke peringkat "pemberian makna"

e. Pemberian Makna

Pemberian makna bermaksud menjelaskan makna suatu kata. Penyusun kamus dapat menggunakan bahan rujukan seperti kamus yang sudah ada, daftar istilah, dan sebagainya untuk mencari maksud sesuatu kata.

Untuk menghasilkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman yang mampu memerankan fungsi dan peranannya dalam pembelajaran yang efektif, kamus istilah asing perlu dirancang dan dikembangkan dengan mengikuti akidah dan elemen yang telah ditetapkan. Penyusunan kamus istilah asing ini berpedoman pada elemen-elemen penyusunan modul yang diadaptasi dari Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008: 13), yaitu sebagai berikut:

1) Format

- a) Menggunakan format kolom yang proporsional.
- b) Menggunakan format kertas yang tepat.
- c) Menggunakan tanda-tanda (*icon*) yang mudah ditangkap dan menekankan pada hal-hal yang dianggap penting atau khusus. Tanda dapat berupa gambar, cetak tebal, cetak miring, atau lainnya.

2) Organisasi

- a) Mengorganisasikan isi materi pembelajaran dengan urutan dan susunan yang sistematis, sehingga memudahkan siswa atau peserta didik memahami materi pembelajaran. Maka, istilah-istilah asing disusun secara alfabetis.
- b) Menyusun dan menempatkan naskah, gambar, dan ilustrasi sedemikian rupa sehingga informasi mudah dimengerti oleh siswa atau peserta didik.
- c) Mengorganisasikan antara istilah asing dan penjelasan istilah asing dengan susunan dan alur yang memudahkan peserta didik memahaminya.

3) Daya Tarik

Daya tarik dapat ditempatkan di beberapa bagian seperti:

- a) Bagian sampul (*cover*) depan dengan mengkombinasikan warna, gambar (ilustrasi), bentuk, dan ukuran huruf yang serasi.

- b) Bagian isi dengan menempatkan rangsangan-rangsangan berupa gambar (ilustrasi), percetakan huruf tebal, miring, garis tengah, atau warna.

4) Bentuk dan Ukuran Huruf

- a) Menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca sesuai dengan karakteristik umum peserta didik.
- b) Menggunakan perbandingan huruf yang proporsional antara judul, istilah asing, dan penjelasan istilah asing.
- c) Menghindari penggunaan huruf kapital untuk seluruh teks, karena dapat membuat proses membaca menjadi sulit.

5) Ruang (Spasi Kosong)

Menggunakan spasi atau ruang kosong tanpa naskah atau gambar untuk menambah kontras penampilan kamus istilah asing. Spasi kosong dapat berfungsi untuk menambahkan catatan penting dan memberikan kesempatan jeda kepada peserta didik. Spasi kosong ditempatkan secara proporsional. Penempatan spasi kosong dapat dilakukan di beberapa tempat seperti:

- a) Ruangan sekitar judul bab.
- b) Batas tepi (*margin*).
- c) Spasi antar kolom kosong.
- d) Pergantian antar paragraf dan dimulai dengan huruf kapital.
- e) Pergantian antar bab atau bagian.

6) Konsistensi

- a) Menggunakan bentuk dan huruf secara konsisten dari halaman ke halaman.
- b) Menggunakan jarak dan spasi yang konsisten.
- c) Menggunakan tata letak dan pengetikan yang konsisten (pola pengetikan dan margin/batas-batas pengetikan).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun bahan ajar cetak adalah bahwa judul atau materi yang disajikan harus berintikan kompetensi dasar atau materi pokok yang harus dicapai oleh peserta didik. Selain itu, menurut Steffen-Peter Ballstaedt dalam panduan pengembangan materi pembelajaran dan standar sarana dan prasarana Sekolah Menengah Kejuruan Madrasah Aliyah SMA/MA/SMK/MAK juga memperhatikan:

- a. Susunan tampilan: urutan yang mudah, judul yang singkat, terdapat daftar isi.
- b. Bahasa yang mudah: mengalirnya kosa kata, jelasnya kalimat jelasnya hubungan kalimat, kalimat yang tidak terlalu panjang.
- c. Stimulan: enak tidaknya dilihat, mendorong pembaca untuk berfikir.
- d. Kemudahan dibaca: keramahan terhadap mata (huruf yang digunakan tidak terlalu kecil dan enak dibaca, urutan teks terstruktur, dan mudah dibaca.

4. Model Pengembangan

Penelitian dan pengembangan (*research and development*) bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Produk penelitian dan

pengembangan dalam bidang pendidikan dapat berupa model, media, peralatan, buku, modul, alat evaluasi dan perangkat pembelajaran; kurikulum, kebijakan sekolah, dan lain-lain. Setiap produk yang dikembangkan membutuhkan prosedur penelitian yang berbeda. (Endang Mulyatiningsih, 2011: 145).

Menurut Sugiyono (2009: 407) metode penelitian dan pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian R&D (singkatan dari *research and development*) berawal dari adanya potensi atau masalah. Potensi adalah segala sesuatu yang bila didayagunakan akan memiliki nilai tambah. Masalah adalah penyimpangan antara yang diharapkan dengan yang terjadi. Permasalahan yang ada dapat diatasi melalui R&D dengan cara meneliti sehingga dapat ditemukan suatu model, pola, produk, atau sistem penanganan terpadu yang efektif yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah tersebut.

Borg and Gall dalam Sugiyono (2009: 9-12) menyatakan bahwa, penelitian dan pengembangan merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengembangkan produk-produk yang digunakan dalam pendidikan dan pembelajaran. Penelitian dan pengembangan bertujuan untuk menemukan, mengembangkan, dan memvalidasi suatu produk. Pada umumnya penelitian R&D bersifat (*longitudinal*) beberapa tahap. Untuk penelitian analisis kebutuhan sehingga mampu dihasilkan produk yang bersifat hipotetik sering digunakan metode penelitian dasar. Selanjutnya untuk menguji produk yang masih bersifat hipotetik tersebut, digunakan eksperimen yang disebut sebagai penelitian terapan.

Setelah produk teruji, maka dapat diaplikasikan. Penelitian R&D dapat menggunakan survey, kualitatif, dan eksperimen.

Sumber masalah penelitian pengembangan (atau latar belakang mengapa sebuah penelitian pengembangan dilakukan) berasal dari perangkat pembelajaran yang kurang tepat. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian yang tujuannya adalah menghasilkan perangkat pembelajaran yang bisa menyelesaikan masalah tersebut. Pada penelitian pengembangan diperlukan tahapan validasi ahli sebelum uji coba perangkat pembelajaran. Masalah penelitian pengembangan yang benar harus berisi dua aspek, yaitu masalah yang akan dipecahkan dan spesifikasi perangkat pembelajaran yang akan dihasilkan untuk memecahkan masalah tersebut. Selama dua aspek tersebut terkandung dalam sebuah rumusan masalah penelitian pengembangan, maka rumusan masalah tersebut sudah benar. (Muhamad Asikin dan Adi Nur Cahyono, 3-4).

Produk yang dihasilkan dalam penelitian R&D bermacam-macam. Dalam bidang pendidikan, produk-produk yang dihasilkan melalui penelitian R&D diharapkan dapat meningkatkan produktivitas pendidikan, yaitu lulusan yang jumlahnya banyak, berkualitas, dan relevan dengan kebutuhan. Produk-produk pendidikan misalnya kurikulum yang spesifik untuk keperluan pendidikan tertentu, metode mengajar, media pendidikan, buku ajar, modul, kompetensi tenaga kependidikan, sistem evaluasi, model uji kompetensi, penataan ruang kelas untuk model pembelajaran tertentu, model unit produksi, model manajemen, sistem pembinaan pegawai, sistem penggajian, dll. (Sugiyono, 2009: 412).

Model penelitian pengembangan yang digunakan dalam membuat media pembelajaran seperti kamus istilah asing salah satunya adalah model 4D. Model 4D merupakan singkatan dari *Define, Design, Development and Dissemination* yang dikembangkan oleh Thiagarajan dalam Endang Mulyatiningsih, 2011: 179.

a. *Define* (pendefinisian)

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Dalam model lain, tahap ini sering dinamakan analisis kebutuhan. Dalam konteks pengembangan bahan ajar (modul, buku, LKS), tahap pendefinisian dilakukan dengan cara (Endang Mulyatiningsih, 2011: 179-181):

1) Analisis kurikulum

Peneliti perlu mengkaji kurikulum yang berlaku karena di dalam kurikulum terdapat kompetensi yang ingin dicapai. Analisis kurikulum berguna untuk menetapkan pada kompetensi yang mana bahan ajar tersebut akan dikembangkan.

2) Analisis karakteristik peserta didik

Karakteristik peserta didik yang akan menggunakan bahan ajar perlu diketahui karena hal ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menyusun bahan ajar yang sesuai dengan karakteristik peserta didik. Hal-hal yang perlu dipertimbangkan untuk mengetahui karakteristik peserta didik antara lain: kemampuan akademik individu, karakteristik fisik, kemampuan kerja kelompok, motivasi belajar, latar belakang ekonomi dan sosial, pengalaman belajar sebelumnya, dsb.

3) Analisis materi

Analisis materi dilakukan dengan cara mengidentifikasi materi utama yang akan digunakan untuk menyusun bahan ajar, mengumpulkan dan memilih materi yang relevan, dan menyusunnya kembali secara sistematis.

4) Merumuskan tujuan

Tujuan pembelajaran dan kompetensi yang akan digunakan untuk menyusun bahan ajar perlu dirumuskan terlebih dahulu sebelum menulis bahan ajar. Hal ini berguna untuk membatasi peneliti supaya tidak menyimpang dari tujuan semula pada saat sedang menulis bahan ajar.

b. *Design* (perancangan)

Dalam tahap perancangan, peneliti sudah membuat produk awal (*prototype*) atau rancangan produk. Pada konteks pengembangan bahan ajar, tahap ini dilakukan untuk membuat produk media pembelajaran sesuai dengan kerangka isi hasil analisis kurikulum dan materi. Sebelum rancangan (*design*) produk dilanjutkan ke tahap berikutnya, maka rancangan produk (model, buku ajar, dsb) tersebut perlu divalidasi. Validasi rancangan produk dilakukan oleh ahli seperti dosen atau guru dari bidang studi/bidang keahlian yang sama. Berdasarkan hasil validasi dosen atau guru tersebut, ada kemungkinan rancangan produk masih perlu diperbaiki sesuai dengan saran validator. (Endang Mulyatiningsih, 2011: 181-182).

c. *Develop* (pengembangan)

Dalam konteks pengembangan bahan ajar (buku atau modul), tahap pengembangan dilakukan dengan cara menguji isi dan keterbacaan modul atau

buku ajar tersebut kepada pakar yang terlibat pada saat validasi rancangan dan peserta didik yang akan menggunakan modul atau buku ajar tersebut. Hasil pengujian kemudian digunakan untuk revisi sehingga modul atau buku ajar tersebut benar-benar telah memenuhi kebutuhan pengguna. Untuk mengetahui efektivitas modul atau buku ajar tersebut dalam meningkatkan hasil belajar, kegiatan dilanjutkan dengan memberi soal-soal latihan yang materinya diambil dari modul atau buku ajar yang dikembangkan. (Endang Mulyatiningsih, 2011: 182-183).

Efektifitas modul atau buku ajar tersebut dalam meningkatkan hasil belajar dapat dilakukan dengan eksperimen. Eksperimen dapat dilakukan dengan cara membandingkan dengan keadaan sebelum dan sesudah memakai modul atau buku ajar tersebut. Dalam hal ini ada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Desain eksperimen yang digunakan ada 2 model. Model pertama, eksperimen dilakukan dengan membandingkan hasil observasi pertama (sebelum memakai buku ajar) dan observasi kedua (sesudah memakai buku ajar). Model kedua, sebelum buku ajar diujicobakan, harus dipilih kelompok yang akan diajar menggunakan buku ajar tersebut. Kelompok tersebut dinamakan kelompok eksperimen, sedangkan kelompok yang tetap menggunakan buku ajar lama/tidak, disebut kelompok kontrol. Kedua kelompok tersebut selanjutnya diberi *pretest* untuk mengetahui kemampuan awal. Hasil dari *pretest* antara dua kelompok tersebut harus seimbang. Setelah dilakukan uji coba penggunaan buku ajar tersebut kepada kelompok eksperimen, maka diadakan *posttest* untuk mengetahui

hasil antara kelompok kontrol dengan kelompok eksperimen. (Sugiyono, 2009: 415-417).

d. *Disseminate* (penyebarluasan)

Pada konteks pengembangan bahan ajar, tahap *dissemination* dilakukan dengan cara sosialisasi bahan ajar melalui pendistribusian dalam jumlah terbatas kepada guru dan peserta didik. Pendistribusian ini dimaksudkan untuk memperoleh respons, umpan balik terhadap bahan ajar yang telah dikembangkan. Apabila respon sasaran pengguna bahan ajar sudah baik maka baru dilakukan pencetakan dalam jumlah banyak dan pemasaran supaya bahan ajar itu digunakan oleh sasaran yang lebih luas. (Endang Mulyatiningsih, 2011: 183).

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dengan penelitian pengembangan ini adalah penelitian yang dilakukan oleh:

1. Tuminah. 2010. Penerapan Media “*Pocket Book*” dalam Pembelajaran Fisika pada Pokok Bahasan Suhu dan Kalor untuk Meningkatkan Hasil Belajar Fisika Kelas X SMA N 1 Ngemplak Tahun Ajaran 2009/2010. *Pocket Book* adalah buku dengan ukuran kecil yang mudah dibawa kemana-mana. *Pocket book* berisi poin-poin penting materi suhu dan kalor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara kelas yang menggunakan pembelajaran fisika dengan media *pocket book* dan tanpa menggunakan *pocket book*. Nilai siswa menjadi lebih baik setelah menggunakan media *pocket book*. Sebagian besar siswa merespon positif

terhadap penggunaan media yang digunakan. Jumlah siswa yang merespon positif terhadap penggunaan media *pocket book* sebanyak 82,9%.

2. Umi Masruroh. 2010. Penyusunan Kamus Istilah Asing Bidang Boga sebagai Materi Pengayaan Siswa Kelas X Program Studi Boga di SMK Muhammadiyah1 Moyudan Sleman Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kamus istilah asing boga pengolahan dan penyajian makanan kontinental, menguji kelayakan, dan efektivitasnya terhadap pengetahuan siswa tentang peristilahan asing. Kelayakan kamus istilah asing boga secara keseluruhan dengan frekuensi relatif 90% untuk kategori sangat layak dan 10% untuk kategori layak. Terdapat peningkatan nilai siswa yang sangat tinggi setelah menggunakan kamus istilah asing boga. Kamus istilah asing boga sangat layak dan efektif digunakan sebagai media pembelajaran dan buku pengayaan di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.
3. Nurjannah. 2011. Pengembangan Modul Pembelajaran IPA Terpadu Berbasis Pendidikan Karakter dengan Tema Hidup Sehat dengan Air Bersih. Penelitian pengembangan ini menggunakan tahapan-tahapan *R&D* yang diformulasikan menjadi 4-D. Model ini terdiri dari 4 tahap, yaitu *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate*. Penelitian ini dilakukan sampai pada tahap ketiga, yaitu *develop*. Data hasil penelitian ada 2 jenis, yaitu data hasil evaluasi produk dan data uji coba di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modul memiliki kualitas sangat baik dengan skor rata-rata 192,2 dan persentase keidealan 87,36%. Respon peserta didik terhadap pembelajaran menggunakan modul sebesar 82,52%.

C. Kerangka Berfikir

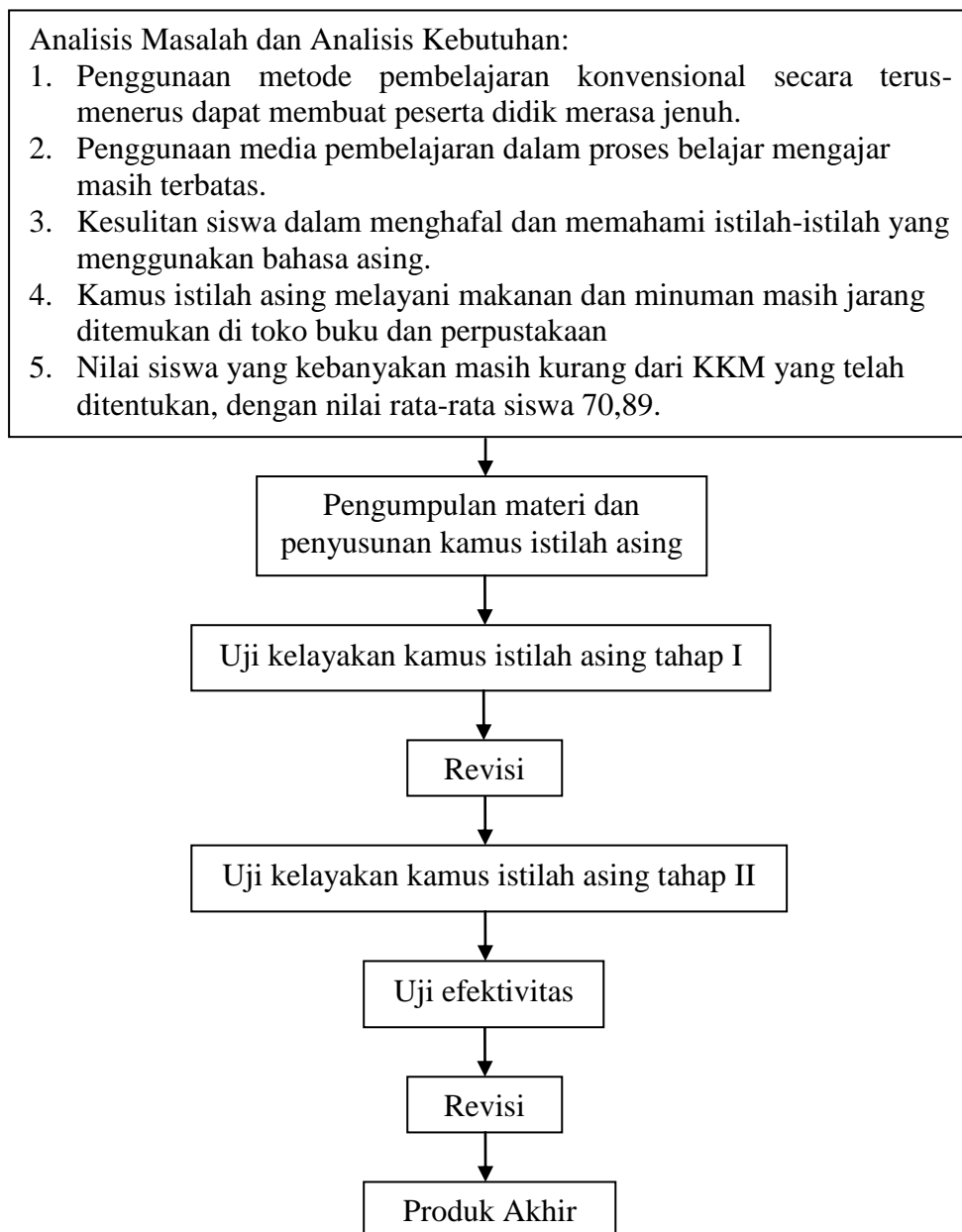
Kerangka berfikir berfungsi untuk membentuk penalaran. Secara rasional kerangka berfikir digunakan untuk menjelaskan tahapan-tahapan penelitian. Selain itu, kerangka berfikir memiliki tujuan agar selama penelitian berlangsung tetap menggunakan dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait dengan judul yang diangkat peneliti, yaitu “Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari”, disusunlah kerangka berfikir bahwa dilakukan pengembangan kamus istilah yang berisi istilah-istilah asing tentang materi mata pelajaran melayani makanan dan minuman di SMK program keahlian jasa boga. Penelitian ini dilakukan di SMK N 3 Wonosari.

Tujuan pembelajaran dapat dicapai dengan memperhatikan metode pembelajaran disertai pemilihan dan penggunaan media pembelajaran dengan baik sesuai tujuan pembelajaran/kompetensi yang akan dicapai. Penyajian media pembelajaran juga penting karena media pembelajaran sangat berpengaruh terhadap perhatian siswa untuk menangkap dan memahami pelajaran.

Kegiatan pembelajaran tidak terlepas dari masalah yang mempengaruhi keberhasilan proses tersebut. Di antaranya adalah kesulitan siswa dalam menghafal dan memahami istilah-istilah yang menggunakan bahasa asing. Mata pelajaran melayani makanan dan minuman merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang wajib ditempuh dan harus dikuasai oleh siswa SMK program keahlian jasa boga, yang mengkaji tentang melayani makanan dan minuman termasuk struktur organisasi, peralatan memasak dan penyajian makanan baik dari

Indonesia maupun luar negeri, etiket makan standar internasional, pelayanan *room service*, serta membuat minuman non-alkohol sehingga materinya banyak terdapat istilah-istilah yang menggunakan bahasa asing. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman ini disusun berdasarkan silabus yang berlaku di SMK N 3 Wonosari.

Berdasarkan hal tersebut di atas, penggunaan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman ini sangat dibutuhkan sehingga kamus istilah asing melayani makanan dan minuman perlu dikembangkan dan dilakukan penelitian. Adapun kerangka yang lebih jelas dapat dilihat pada gambar diagram alir berikut ini.



Gambar 4. Kerangka Berfikir

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development*) atau R&D. Metode R&D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Produk penelitian dan pengembangan dalam bidang pendidikan dapat berupa model, media, peralatan, buku, modul, alat evaluasi dan perangkat pembelajaran; kurikulum, kebijakan sekolah, dan lain-lain. Produk dari model penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pendidikan dan pembelajaran. (Sugiyono, 2009: 407 dan 412).

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Analisis kebutuhan dilaksanakan mulai bulan Juli 2011 sampai dengan bulan September 2011. Pengembangan kamus istilah asing dilaksanakan mulai bulan Oktober 2011 sampai Mei 2012 yang dilaksanakan di SMK N 3 Wonosari.

C. Model Pengembangan

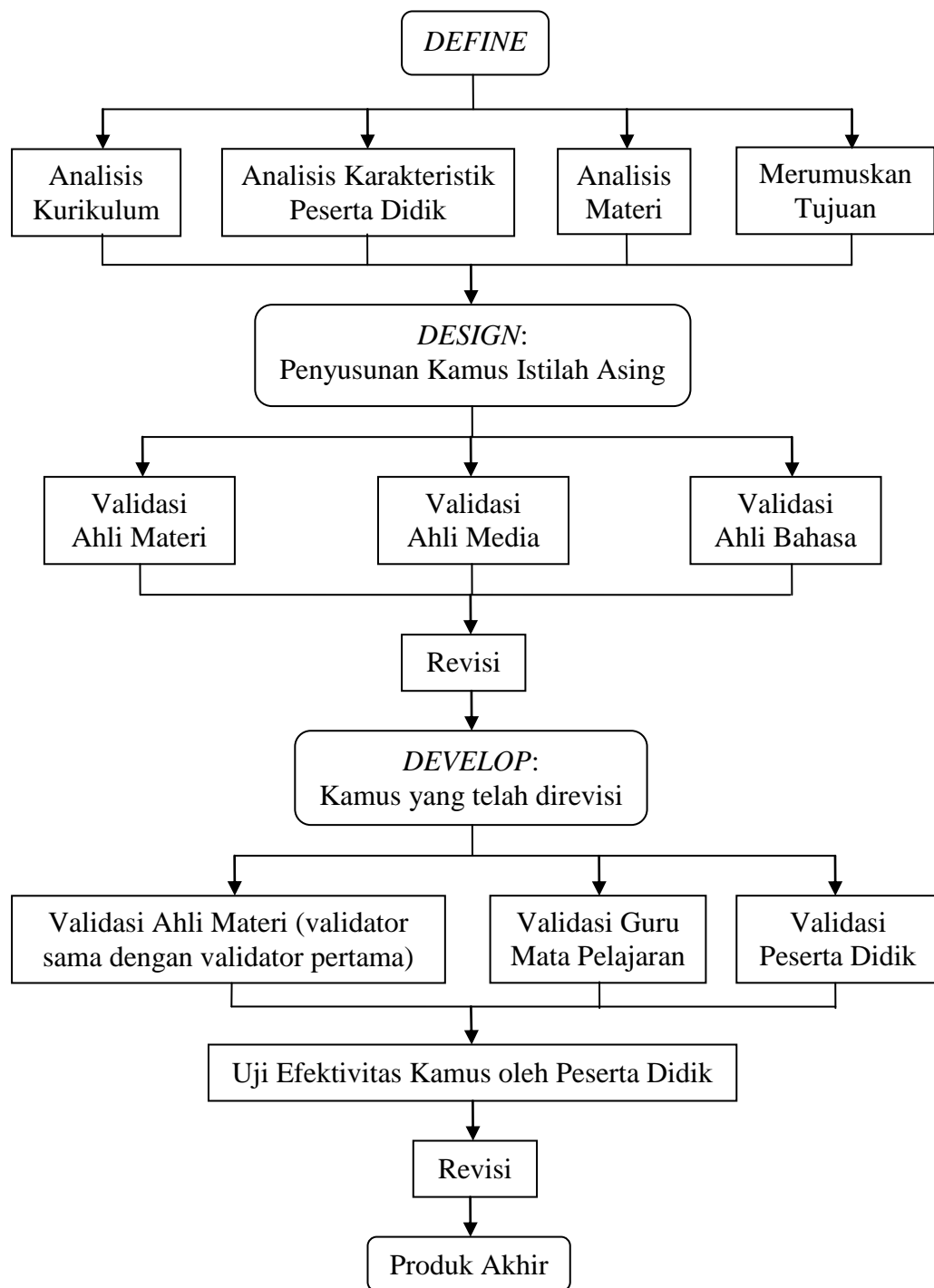
Metode penelitian dan pengembangan (R&D) memiliki beberapa model. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian membuat kamus istilah asing ini adalah model 4D. Model 4D merupakan singkatan dari *Define* (pendefinisian), *Design* (perancangan), *Development* (pengembangan) dan

Dissemination (penyebarluasan) yang dikembangkan oleh S. Thiagarajan, Dorothy S Semmel, dan Melvyn I Semmel dalam Endang Mulyainingsih, 2011: 145). Alasan pengembangan kamus istilah asing ini menggunakan model 4D adalah sebagai berikut:

1. Langkah pengembangannya mudah dipahami.
2. Tahapan dalam pengembangan produk model 4D lebih runtut.
3. Adanya tahap validasi menjadikan produk yang dihasilkan lebih sempurna.

D. Prosedur Pengembangan

Prosedur penelitian pengembangan memaparkan prosedur yang ditempuh oleh peneliti dalam mengembangkan produk. Sebagaimana dikemukakan dalam model pengembangan di atas, prosedur yang digunakan dalam mengembangkan produk kamus istilah asing ini diadaptasi dari model pengembangan 4D. Penelitian penyusunan kamus istilah asing ini hanya dilakukan hingga tahap ke-3, yaitu *develop*. Secara lengkap prosedur pengembangan produk kamus istilah asing ini dapat dideskripsikan pada gambar diagram alir berikut ini.



Gambar 5. Diagram Alir Prosedur Pengembangan Kamus Istilah Asing

1. Tahap Pendefinisian (*Define*)

Tahap pendefinisian disebut juga sebagai analisis kebutuhan. Tahap pendefinisian dilakukan untuk menentukan dan mendefinisikan kebutuhan dalam

proses pembelajaran yang akan berlangsung. Hal-hal yang diperhatikan dalam menentukan kebutuhan pembelajaran, antara lain kesesuaian kebutuhan pembelajaran dengan kurikulum yang berlaku, tahap perkembangan siswa, dan kondisi sekolah. Analisis kebutuhan meliputi analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan.

- a. Pembelajaran mata pelajaran melayani makanan dan minuman di SMK N 3 Wonosari mengacu pada KTSP dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar yang telah ditentukan. Standar kompetensi melayani makanan dan minuman merupakan standar kompetensi yang dijadikan sebagai acuan dalam penyusunan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Standar kompetensi melayani makanan dan minuman terdiri dari 5 kompetensi dasar, yaitu menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman, mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman, menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran, menyediakan *room service*, dan membuat minuman non alkohol.
- b. Sasaran utama pemakai atau pembaca kamus istilah asing ini adalah siswa SMK program keahlian jasa boga. Salah satu mata pelajaran yang diajarkan kepada siswa program keahlian jasa boga adalah mata pelajaran melayani makanan dan minuman. Istilah-istilah asing dalam mata pelajaran melayani makanan dan minuman sering ditemukan, terutama istilah bahasa Inggris dan Prancis. Hal ini membuat siswa terkadang merasa kesulitan dalam memahami materi pelajaran melayani makanan dan minuman. Siswa membutuhkan inovasi media pembelajaran yang

menarik dan tidak membosankan, sekaligus dapat membantu siswa dalam memahami materi pembelajaran, khususnya mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

- c. Cakupan materi yang digunakan untuk menyusun kamus istilah asing melayani makanan dan minuman adalah seluruh kompetensi dasar yang harus dipelajari siswa program keahlian jasa boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman. Materi-materi tersebut meliputi penyusunan menu, klasifikasi jenis makanan, klasifikasi peralatan hidangan sesuai dengan bentuk, ukuran, dan warna, persiapan perlengkapan hidangan, persiapan restoran sebelum buka, proses melayani makanan dan minuman tamu di restoran, proses melayani makanan dan minuman tamu di *room service*, dan membuat minuman non alkohol. Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing melayani makanan dan minuman ini didapat dari sumber yang relevan.
- d. Tujuan pembelajaran melayani makanan dan minuman disesuaikan dengan materi pembelajaran melayani makanan dan minuman yang telah ditulis dalam silabus pembelajaran.

2. Tahap Perancangan (*Design*)

Tahap perancangan berupa menyusun produk awal kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Kamus istilah asing tersebut selanjutnya divalidasi oleh 3 ahli, yaitu ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa yang ketiganya merupakan dosen Universitas Negeri Yogyakarta. Berdasarkan hasil validasi, kamus istilah asing masih perlu diperbaiki sesuai dengan saran validator.

3. Tahap Pengembangan (*Develop*)

Pada tahap ini kamus istilah asing yang telah direvisi divalidasi lagi oleh ahli materi yang menilai saat validasi pertama. Validasi kedua ini juga dilakukan oleh guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman SMK N 3 Wonosari dan peserta didik program keahlian jasa boga SMK N 3 Wonosari untuk mengetahui kelayakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari aspek materi, media, dan bahasa. Untuk mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, peserta didik diberi soal tes baik sebelum maupun sesudah belajar menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Kamus ini perlu direvisi lagi sesuai dengan saran dari ahli, guru, dan peserta didik.

E. Penilaian Produk

Produk hasil penelitian ini berupa kamus istilah asing tentang melayani makanan dan minuman. Desain uji coba produk ini meliputi dua tahap, yaitu uji coba perorangan dan uji coba lapangan.

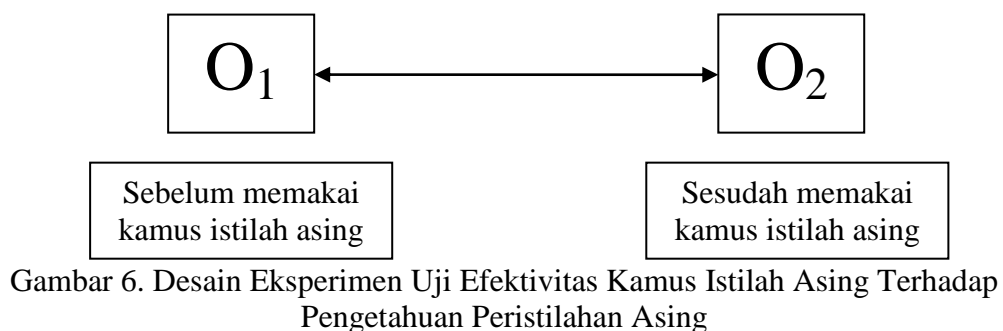
1. Uji coba perorangan

Uji coba perorangan dilakukan untuk menilai kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari segi kelayakan. Penilaian dari segi kelayakan meliputi aspek materi, media, dan bahasa. Uji coba perorangan berfungsi untuk mengetahui dan membuang kesalahan yang ada pada kamus istilah asing yang

dikembangkan. Pihak uji coba perorangan meliputi 1 ahli media, 1 ahli materi, 1 ahli bahasa, dan 1 guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman di SMK.

2. Uji coba lapangan

Uji coba lapangan dilakukan untuk menilai kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dari segi kelayakan dan efektivitas. Penilaian dari segi kelayakan meliputi aspek materi, media, dan bahasa. Uji coba ini dilakukan dengan cara memberikan angket kepada peserta didik. Uji efektivitas bertujuan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Uji coba ini dilakukan pada saat proses pembelajaran mata pelajaran melayani makanan dan minuman dengan menggunakan metode *pre-test* dan *post-test*. Uji coba ini dilakukan dengan cara membandingkan hasil nilai tes siswa sebelum menggunakan kamus istilah asing (*pre-test*) dan hasil nilai tes siswa setelah menggunakan kamus istilah asing (*post-test*). Model eksperimen tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:



Subjek uji coba lapangan dalam penelitian ini adalah siswa kelas X SMK N 3 Wonosari yang berjumlah 62 orang. 30 orang digunakan sebagai uji coba

angket untuk siswa dan soal tes. Teknik pemilihan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* atau sampel bertujuan. Menurut Sugiyono (2010: 68) *purposive sampling* merupakan teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Siswa yang dipilih dalam uji coba adalah siswa yang memiliki kemampuan di bawah rata-rata, rata-rata, dan di atas rata-rata dalam kelasnya. Hal itu sesuai pendapat Riduwan (2009) bahwa *purposive sampling* dikenal juga dengan *sampling pertimbangan* yang digunakan peneliti jika peneliti mempunyai pertimbangan-pertimbangan tertentu di dalam pengambilan sampel untuk tujuan tertentu.

F. Instrumen Penelitian

1. Jenis data

Jenis data pada penelitian pengembangan ini meliputi data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif terdiri dari data hasil analisis kebutuhan, serta data masukan, koreksi, saran, dan kritik yang diberikan oleh para ahli dan peserta didik terhadap kamus istilah asing. Data ini dianalisis secara deskriptif kemudian diteliti relevansinya oleh peneliti. Saran yang dianggap relevan selanjutnya digunakan sebagai bahan untuk revisi kamus istilah asing yang disusun. Data kuantitatif diperoleh dari hasil uji coba perorangan dan uji coba lapangan. Data kuantitatif dari pengisian angket berupa skor penilaian. Kriteria penilaian kamus istilah asing menggunakan sistem penskoran yang kemudian dikonversikan ke dalam skala kualitatif. Sedangkan data kuantitatif dari pengisian soal tes berupa hasil penilaian tes pengetahuan tentang istilah-istilah asing dengan membandingkan sebelum

(*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. (Suharsimi Arikunto, 2006: 150). Kualitas instrumen sangat menentukan data yang terkumpul. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari dua jenis instrumen, yaitu instrumen *non test* dan *test*. Instrumen *non test* digunakan untuk mengukur pendapat tentang kelayakan kamus istilah asing. Instrumen *test* digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Data yang berkaitan dengan kelayakan produk dikumpulkan menggunakan lembar angket/kuisisioner. Penilaian efektivitas produk diperoleh berdasarkan data hasil *pre-test* dan *post-test* yang dikumpulkan menggunakan lembar penilaian *test*.

a. Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Media

Instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli media pembelajaran berisikan kesesuaian kamus istilah asing dilihat dari aspek fungsi dan manfaat, karakteristik kamus, dan pemilihan media pembelajaran (Masnur Muslich, 2010: 297 dan 305). Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli media pembelajaran dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli
Media Pembelajaran

NO	ASPEK YANG DINILAI	INDIKATOR	NO. BUTIR
1.	Fungsi dan manfaat	a. Membantu proses belajar mengajar	1
		b. Memperjelas penyampaian materi	2
		c. Menghilangkan sikap pasif	3
		d. Meningkatkan pemahaman siswa	4
		e. Fokus perhatian siswa	5
		f. Penyajian materi menimbulkan suasana menyenangkan	6
		g. Mempermudah proses belajar	7
		h. Meningkatkan pengetahuan peristilahan asing	8
		i. Menuntun peserta didik berpikir kritis	9
		j. Menuntun peserta didik untuk menggali informasi lebih jauh	10
2.	Karakteristik kamus	a. Penyajian materi dilengkapi dengan gambar	11
		b. Jenis, ukuran, huruf, warna, dan spasi teks atau tulisan	12,13,14
		c. Disusun secara alfabetis	15
		d. Kesesuaian ukuran gambar	16,17
		e. Kesesuaian warna gambar	18
		f. Sampul atau <i>cover</i> kamus	19,20
		g. <i>Layout</i>	21
3.	Pemilihan media pembelajaran	a. Penyajian menarik untuk dibaca	22
		b. Mudah untuk dibawa	23
		c. Sesuai dengan tujuan pembelajaran	24
		d. Sesuai untuk siswa SMK dari segi usia dan harga kamus	25
		e. Berfungsi sebagai media pembelajaran	26
		f. Dapat digunakan secara berkelompok	27
		g. Dapat digunakan secara individual	28
		h. Sesuai dengan karakteristik kamus istilah	29
		i. Penyajian materi menumbuhkan keingintahuan pembaca	30

b. Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Materi

Instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli materi berisikan kesesuaian kamus istilah asing dilihat dari aspek isi dan karakteristik kamus (Masnur Muslich, 2010: 292). Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli materi dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Materi

NO.	ASPEK YANG DINILAI	INDIKATOR	NO.BUTIR
1.	Materi pembelajaran	a. Relevansi standar kompetensi	1
		b. Relevansi kompetensi dasar	2
		c. Cakupan materi	3
		d. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran	4
		e. Kesesuaian dengan perkembangan ilmu dan teknologi	5
		f. Kemenarikan materi	6
		g. Konsep materi	7
		h. Keakuratan fakta	8
		i. Penggunaan istilah	9
		j. Penyajian materi menimbulkan suasana menyenangkan	10
		k. Kesesuaian ukuran gambar	11,12
		l. Penyajian materi dilengkapi gambar	13
		m. Relevansi gambar	14
		n. Keterangan gambar	15
		o. Sumber Gambar	16
2.	Karakteristik kamus	a. Sampul atau <i>cover</i>	17,18
		b. <i>Layout</i>	19
		c. Ruang atau spasi kosong	20

c. Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Bahasa

Instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli bahasa berisikan kesesuaian kamus istilah asing dilihat dari aspek tata tulis dan bahasa (Masnur

Muslich, 2010: 303). Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk ahli bahasa dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Ahli Bahasa

NO.	ASPEK YANG DINILAI	INDIKATOR	NO.BUTIR
1.	Tata tulis	a. Penggunaan ejaan pada sampul depan	1
		b. Penulisan halaman francis	2
		c. Penulisan daftar isi	3
		d. Penggunaan ejaan pada bagian isi	4
		e. Penulisan kata asing	5
		f. Penulisan index	6
		g. Daftar pustaka	7
		h. Penggunaan ejaan pada sampul belakang	8
2.	Bahasa	a. Bahasa sesuai dengan perkembangan dan kemampuan berfikir	9
		b. Diksi pada judul kamus	10
		c. Penggunaan kalimat pada kata pengantar	11
		d. Penyajian secara alfabetis	12
		b. Penggunaan kalimat pada bagian isi	13
		c. Diksi pada kalimat yang ada pada sampul belakang	14
		d. Kesesuaian dengan karakteristik kamus istilah	15
		e. Bahasa baku	16
		f. Konsistensi penulisan istilah, simbol, dan nama ilmiah atau bahasa asing	17

d. Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

Instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman berisikan kesesuaian kamus istilah asing dilihat dari aspek materi, media, dan bahasa. Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus istilah

asing untuk guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

NO.	ASPEK YANG DINILAI	INDIKATOR	NO.BUTIR
1.	Materi pembelajaran	a. Konsep materi	1
		b. Relevansi kompetensi	2
		c. Cakupan materi	3
		d. Keakuratan fakta	4
		e. Kontekstualitas materi	5
		f. Mudah dipahami	6
		g. Kelengkapan materi penjelasan istilah	7
		h. Kemampuan merangsang berpikir kritis	8
		i. Mengembangkan kemampuan untuk membuat kesimpulan	9
		j. Penyajian materi menimbulkan suasana menyenangkan	10
2.	Tata tulis	a. Desain sampul atau <i>cover</i> kamus	11
		b. Penggunaan ejaan	12
		c. Penggunaan istilah	13
		d. Penggunaan kalimat	14
		e. Kesesuaian penggunaan bahasa dengan perkembangan kognisi	15
		f. Daftar pustaka	16
3.	Kegrafisan	a. Sampul atau <i>cover</i> kamus	17
		b. Konsistensi penggunaan istilah, simbol, nama ilmiah, atau bahasa asing	18
		c. Ukuran gambar	19
		d. Kesesuaian penggunaan gambar dengan perkembangan kognisi	20
		e. Manfaat gambar	21
		f. Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi teks atau tulisan	22,23,24
		g. Sistematika penyusunan secara alfabetis	25
		h. <i>Layout</i>	26

Lanjutan Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

4.	Fungsi dan manfaat	a. Bantuan dalam mengajar	27
		b. Memperjelas penyampaian materi	28
		c. Menghilangkan sikap pasif	29
		d. Meningkatkan pemahaman materi	30
		e. Fokus perhatian siswa	31
		f. Meningkatkan pengetahuan peristilahan asing	32
5.	Pemilihan media pembelajaran	a. Karakteristik kamus istilah	33
		b. Mudah dibawa	34
		c. Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran	35
		d. Kesesuaian dengan peserta didik dari segi usia dan harga	36
		e. Berfungsi sebagai media pembelajaran	37
		f. Dapat digunakan secara berkelompok	38
		g. Dapat digunakan secara individual	39
		h. Penyajian materi menumbuhkan keingintahuan pembaca	40

e. Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Siswa Program

Keahlian Jasa Boga SMK

Instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk siswa program keahlian jasa boga SMK berisikan kesesuaian kamus istilah asing dilihat dari aspek materi, media, dan bahasa. Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk siswa program keahlian jasa boga SMK dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Kamus Istilah Asing untuk Siswa Program Keahlian Jasa Boga SMK

NO.	ASPEK YANG DINILAI	INDIKATOR	NO.BUTIR
1.	Materi pembelajaran	a. Mudah dipahami	1
		b. Kemampuan untuk berpikir kritis	2
2.	Tata tulis	a. Penggunaan istilah	3
		b. Kesesuaian penggunaan bahasa dengan perkembangan kognisi	4
		c. Daftar pustaka	5
3.	Kegrafisan	a. Sampul atau <i>cover</i> kamus	6
		b. Konsistensi penggunaan istilah, simbol, nama ilmiah, atau bahasa asing	7
		c. Ukuran gambar	8
		d. Manfaat gambar	9
		e. Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi teks atau tuisan	10,11,12
		f. Sistematika penyusunan secara alfabetis	13
4.	Fungsi dan manfaat	a. Memperjelas penyajian materi	14
		b. Meningkatkan pemahaman materi	15
		c. Meningkatkan pengetahuan peristilahan asing	16
5.	Pemilihan media pembelajaran	a. Dapat digunakan secara berkelompok	17
		b. Mudah dibawa	18
		c. Kesesuaian dengan peserta didik dari segi usia	19
		d. Dapat digunakan secara individual	20
		e. Penyajian materi menumbuhkan keingintahuan pembaca	21

f. Instrumen Efektivitas Kamus Istilah Asing

Instrumen efektivitas kamus istilah asing digunakan untuk membuat soal tes. Tes tersebut digunakan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan

minuman. Kisi-kisi instrumen efektivitas kamus istilah asing dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Kisi-Kisi Instrumen Efektivitas Kamus Istilah Asing

NO	POKOK BAHASAN	NOMOR SOAL		JUMLAH
		<i>PRETEST</i>	<i>POSTTEST</i>	
1.	Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman	4,6,11,14,15	3,9,12,17,24	5
2.	Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	1,3,7,13,16,18,20,21,22,23	2,8,13,14,15,16,18,20,22,23,	10
3.	Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran	2,5,8,9,10,12,17,19,24	1,4,5,6,7,10,11,19,21,	9
JUMLAH				24

G. Uji Instrumen

1. Instrumen Angket atau Kuisioner

a. Validitas Instrumen

Validitas berasal dari kata *validity* yang mempunyai arti sejauh mana ketepatan dan kecermatan suatu alat ukur dalam melakukan fungsi ukurnya. Suatu tes atau instrumen pengukur dapat dikatakan mempunyai validitas yang tinggi apabila alat tersebut menjalankan fungsi ukurnya, atau memberikan hasil ukur, yang sesuai dengan maksud dilakukannya pengukuran tersebut. Tes yang menghasilkan data yang tidak relevan dengan tujuan pengukuran dikatakan sebagai tes yang memiliki validitas rendah. (Saifuddin Azwar, 2001: 5-6). Menurut Nana Sudjana (1992: 12) validitas berkenaan dengan ketetapan alat penilaian terhadap konsep yang dinilai sehingga betul-betul menilai apa yang seharusnya dinilai. Uji validitas berguna untuk mengetahui apakah ada

pernyataan-pernyataan pada kuesioner yang harus dibuang/diganti karena dianggap tidak relevan.

Pada angket kelayakan kamus istilah asing untuk peserta didik dilakukan uji validitas kriteria (berkenaan dengan tingkat ketepatan instrumen mengukur segi yang diukur) yakni dengan analisis butir. Untuk menguji validitas setiap butir maka skor-skor yang ada pada butir tersebut dikorelasikan dengan skor total. Dengan diperolehnya indeks validitas setiap butir, maka dapat diketahui dengan pasti butir yang memenuhi syarat ditinjau dari validitasnya.

Pengkorelasian skor tiap-tiap butir dengan skor total digunakan rumus *Pearson Product Moment* sebagai berikut (Suharsimi Arikunto, 2010: 72):

$$r_{11} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{n \sum X^2 - (\sum X)^2\} \{n \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan:

r hitung = koefisien korelasi

$\sum X$ = jumlah skor item

$\sum Y$ = jumlah skor total (seluruh item)

n = jumlah responden

Hasil perhitungannya dibandingkan dengan tabel r *product moment*. Kriteria valid apabila harga r hitung setelah dibandingkan dengan tabel, hasilnya sama atau lebih besar. Pada pengujian ini digunakan patokan r *product moment* sebesar 0,361 dengan taraf signifikansi 5%. Patokan ini berdasarkan r tabel dengan jumlah responden (n) 30 orang. Butir yang mempunyai r hitung > 0,361 dinyatakan valid dan butir yang mempunyai r hitung < 0,361 dinyatakan gugur. Kriteria ini berlaku pada semua aspek penilaian.

Berikut ini hasil validitas angket penilaian kamus istilah asing pada penelitian penyusunan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman untuk peserta didik dengan jumlah responden 30 siswa program keahlian jasa boga SMK N 3 Wonosari.

Tabel 9. Hasil Uji Validitas Angket

NO	ASPEK PENILAIAN	JUMLAH ITEM	BUTIR VALID
1.	Aspek materi pembelajaran	5	2
2.	Aspek tata tulis	6	3
3.	Aspek kegrafisan	9	8
4.	Aspek fungsi dan manfaat	5	3
5.	Aspek pemilihan media pembelajaran	5	5
JUMLAH		30	21

b. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas alat penilaian adalah ketetapan/keajegan alat tersebut dalam menilai apa yang dinilainya. Artinya, kapan pun alat penilaian tersebut digunakan akan memberikan hasil yang relatif sama. (Nana Sudjana, 1992: 16).

Pengujian reliabilitas instrumen dapat dilakukan secara eksternal maupun internal. Secara eksternal pengujian dapat dilakukan dengan test-retest (*stability*), equivalent, dan gabungan keduanya. Secara internal reliabilitas instrumen dapat diuji dengan menganalisis konsistensi butir-butir yang ada pada instrumen dengan teknik tertentu. (Sugiyono, 2010: 354).

Pada penelitian ini, pengujian reliabilitas instrumen dilakukan secara internal (*internal consistency*). *Internal consistency* dilakukan dengan cara mencobakan instrumen sekali saja, kemudian yang diperoleh dianalisis dengan teknik tertentu. Hasil analisis dapat digunakan untuk memprediksi reliabilitas instrumen. Pengujian reliabilitas angket kelayakan kamus istilah asing

menggunakan teknik Alfa Cronbach karena teknik Alfa Cronbach digunakan untuk jenis data interval/essay. (Sugiyono, 2010: 359 dan 365). Pengujian reliabilitas instrumen dengan teknik Alfa Cronbach dengan rumus sebagai berikut (Suharsimi Arikunto, 2006: 196):

$$r_{11} = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

Keterangan:

r_{11} = reliabilitas instrumen

k = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

$\sum s_i^2$ = jumlah varians butir

s_t^2 = varians total

Pedoman untuk menentukan tingkat kehandalan instrumen penelitian, penelitian ini menggunakan interpretasi nilai r yang dikemukakan oleh Riduwan (2009: 98) sebagai berikut:

Tabel 10. Interpretasi Nilai Koefisien Korelasi

KOEFISIEN ALFA	TINGKAT KETERHANDALAN
0,800-1,000	Sangat tinggi
0,600-0,799	Tinggi
0,400-0,599	Cukup
0,200-0,299	Rendah
0,000-0,199	Sangat rendah

Berdasarkan hasil uji reliabilitas, instrumen kelayakan kamus istilah asing untuk peserta didik memiliki koefisien reliabilitas sebesar 0.841, sehingga memiliki tingkat keterhandalan sangat tinggi. Perhitungan uji reliabilitas angket dapat dilihat dalam lampiran.

2. Instrumen Soal Tes

a. Validitas Soal Tes

Validitas soal tes dilakukan dengan uji validitas isi dengan mengadakan konsultasi dengan ahli (*judgement experts*) dan validitas konstruk dengan melakukan uji coba soal kepada 30 responden. Perhitungan validitas konstruk menggunakan rumus korelasi point biserial. Rumus menghitung korelasi point biserial adalah sebagai berikut (Suharsimi Arikunto, 2010: 79).

$$Y_{pbi} = \frac{Mp - Mt}{St} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan:

Mp = rerata skor dari subjek yang menjawab benar

Mt = rerata skor total

St = standar deviasi skor total

P = proporsi siswa yang menjawab benar terhadap jumlah seluruh siswa

q = proporsi siswa yang menjawab salah terhadap jumlah seluruh siswa (1-p)

Hasil perhitungan r_{pbis} disesuaikan dengan keterangan klasifikasi yang dikemukakan oleh (Crocker dan Algina dalam Depdiknas, 2008: 15) berikut:

Tabel 11. Klasifikasi Hasil Perhitungan Korelasi Point Biserial

HASIL PERHITUNGAN	KETERANGAN
0,40-1,00	Soal diterima baik
0,30-0,39	Soal diterima tetapi perlu diperbaiki
0,20-0,29	Soal diperbaiki
0,19-0,00	Soal tidak dipakai

Jumlah soal yang digunakan untuk uji validitas soal tes berjumlah 40 soal. Hasil uji validitas soal tes menyisihkan 16 soal tes. Sebanyak 24 soal yang valid akan digunakan untuk soal *pretest* dan *posttest* pada uji lapangan operasional. Analisis butir soal juga mempertimbangkan tingkat kesukaran butir soal dan daya pembeda butir soal.

b. Reliabilitas Soal Tes

Koefisien reliabilitas soal tes diketahui dengan menggunakan rumus Kuder

Richadson 20 atau KR-20 seperti berikut ini (Suharsimi Arikunto, 2010: 101):

$$r_{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{s^2 - \sum pq}{s^2} \right)$$

Keterangan:

n = jumlah butir soal

p = proporsi siswa yang menjawab benar terhadap jumlah seluruh siswa

q = proporsi siswa yang menjawab salah terhadap jumlah seluruh siswa (1-p)

S^2 = varians

Hasil uji reliabilitas instrumen soal tes untuk penelitian ini dinyatakan reliabel dengan tingkat keterhandalan tinggi yaitu pada koefisien alfa ($\alpha = 0.796$).

c. Tingkat Kesulitan Butir Soal

Menganalisis tingkat kesukaran soal artinya mengkaji soal-soal tes dari segi kesulitannya sehingga dapat diperoleh soal-soal mana yang termasuk mudah, sedang, dan sukar (Nana Sudjana, 1992: 135). Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 206) soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu sukar. Soal yang terlalu mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha memecahkannya. Sebaliknya soal yang terlalu sukar akan menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat untuk mencoba lagi karena di luar jangkauan.

Untuk menentukan tingkat kesukaran suatu tes, dapat digunakan rumus sebagai berikut (Daryanto, 2007: 180-181):

$$P = \frac{B}{J_s}$$

Keterangan:

P = indeks kesukaran

B = banyaknya siswa yang menjawab soal itu dengan benar

J_x = jumlah seluruh siswa peserta tes

Untuk menginterpretasikan tingkat kesukaran butir tes digunakan kriteria sebagai berikut:

$P = 0,00 — 0,29$: soal sukar
$P = 0,30 — 0,69$: soal sedang
$P = 0,70 — 1,00$: soal mudah

d. Daya Beda Soal

Menganalisis daya pembeda artinya mengkaji soal-soal tes dari segi kesanggupan tes tersebut dalam membedakan siswa yang termasuk ke dalam kategori rendah dan kategori tinggi prestasinya (Nana Sudjana, 1992: 135).

Untuk membedakan antara siswa yang pandai dengan siswa yang kurang pandai, siswa dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu kelompok atas 27%, kelompok bawah 27% dan sisanya adalah kelompok tengah. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut (Daryanto, 2007: 186):

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Keterangan:

D = daya pembeda

J_A = banyaknya peserta kelompok atas

J_B = banyaknya peserta kelompok bawah

B_A = banyaknya peserta kelompok atas yang menjawab benar

B_B = banyaknya peserta kelompok bawah yang menjawab benar

$P_A = \frac{B_A}{J_A}$ = proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar

$P_B = \frac{B_B}{J_B}$ = proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

Kriteria, jika D bernilai:

0,00–0,19	: soal jelek
0,20–0,39	: soal sedang/cukup
0,40–0,69	: soal baik
0,70–1,00	: soal baik sekali
Negatif	: tidak baik, harus dibuang

H. Teknik Pengumpulan Data

Menurut Riduwan (2009: 24) metode pengumpulan data adalah cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data sesuai dengan data yang dibutuhkan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan empat cara, yaitu wawancara, observasi, angket, dan tes. Instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya. (Suharsimi Arikunto dalam Riduwan, 2009: 24).

1. Wawancara Mendalam

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan secara lisan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 32). Wawancara ini digunakan untuk mengetahui analisis kebutuhan di SMK N 3 Wonosari. Responden dalam wawancara ini adalah guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman SMK N 3 Wonosari dan beberapa siswa SMK N 3 Wonosari program keahlian jasa boga.

Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini tergolong kombinasi antara wawancara terstruktur dengan wawancara bebas. Wawancara terstruktur yaitu wawancara dimana peneliti ketika melaksanakan tatap muka dengan responden menggunakan pedoman wawancara yang disiapkan lebih dahulu. Wawancara bebas adalah wawancara dimana peneliti dalam menyampaikan pertanyaan pada responden tidak menggunakan pedoman. (Sukardi, 2009: 80).

2. Observasi

Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. (Riduwan, 2009: 30). Kegiatan yang dilakukan peneliti yaitu untuk memperoleh data tentang keadaan/situasi yang ada ketika pelaksanaan pembelajaran. Observasi dalam penelitian ini bertujuan untuk mengamati dan mengetahui penggunaan media, penggunaan metode mengajar, dan sikap siswa dalam proses pembelajaran.

Metode observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi terbuka. Menurut Sukardi (2009: 79) observasi terbuka apabila peneliti hadir dalam menjalankan tugasnya di tengah-tengah kegiatan responden diketahui secara terbuka, sehingga antara responden dengan peneliti terjadi hubungan atau interaksi secara wajar.

3. Kuesioner atau Angket

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 28), kuesioner atau angket adalah alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab oleh subjek penelitian. Kuesioner efektif digunakan untuk penelitian yang memiliki jumlah sampel banyak karena pengisian kuesioner dapat dilakukan bersama-sama dalam satu waktu. Penelitian ini menggunakan jenis angket tertutup, disertai kolom penulisan saran.

Angket model tertutup memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihan angket model tertutup adalah mudah memberikan nilai, mudah dalam pemberian kode, dan responden tidak perlu menulis. Kelemahan angket model tertutup adalah bagi peneliti kurang mampu memberikan alternatif jawaban yang relevan

kepada responden, sedangkan bagi responden sulit untuk memilih alternatif jawaban. (Riduwan, 2009: 2-3).

Angket ini digunakan untuk mengetahui hasil validasi atau masukan atas kamus istilah asing yang telah dihasilkan. Validasi dilakukan oleh dosen ahli media, dosen ahli materi, dosen ahli bahasa, guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman SMK Negeri 3 Wonosari, dan siswa kelas X TB 1 program keahlian jasa boga SMK Negeri 3 Wonosari.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam membuat kuisioner (Sukardi, 2009: 78):

- a. Setiap item harus dibuat dengan bahasa yang jelas dan tidak mempunyai arti yang meragukan.
- b. Peneliti sebaiknya menghindari pertanyaan atau pernyataan ganda dalam satu item.
- c. Item pertanyaan atau pernyataan berkaitan dengan permasalahan yang akan dipecahkan dalam penelitian.
- d. Bahasa yang digunakan sebaiknya menggunakan bahasa yang baku.
- e. Peneliti sebaiknya tidak terlalu mudah menggunakan item-item negatif atau item yang menjebak responden.
- f. Peneliti sebaiknya membangun item kuisioner yang terarah dalam kisi-kisi kerja permasalahan.

4. Tes

Tes sebagai alat penilaian adalah pertanyaan-pertanyaan yang diberikan kepada siswa untuk mendapat jawaban dari siswa dalam bentuk lisan, tulisan, atau

tindakan. Tes pada umumnya digunakan untuk menilai dan mengukur hasil belajar siswa, terutama hasil belajar kognitif berkenaan dengan penguasaan bahan pengajaran sesuai dengan tujuan pendidikan dan pengajaran. (Nana Sudjana, 1992: 35).

Teknik pengumpulan data tes dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mengungkap data tentang pengetahuan peristilahan asing siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman sebelum maupun setelah menggunakan kamus istilah asing. Dalam penelitian ini tes yang dilakukan dengan tes *pre-test* dan *post-test*. Tes yang digunakan berupa soal pilihan ganda dengan jumlah soal 24 butir. Pemberian tes ini mengacu pada pedoman penilaian yang digunakan di SMK N 3 Wonosari yaitu sebagai berikut:

Tabel 12. Pedoman Penilaian Mata Pelajaran Produktif

NILAI	PREDIKAT
71-100	Kompeten
0-70	Belum Kompeten

Tes pilihan ganda adalah butir soal atau tugas yang jawabannya dipilih dari alternatif yang lebih dari dua. Alternatif jawaban kebanyakan berkisar antara 4 dan 5. Pilihan ganda terdiri atas 2 bagian, yaitu *stem* yang dapat berbentuk pernyataan atau pertanyaan dan *options* atau alternatif jawaban. Alternatif jawaban terdiri atas dua unsur, yaitu kunci jawaban sebagai jawaban yang benar dan alternatif bukan kunci disebut dengan pengecoh atau *distractors* atau *foils*. (Bermawi Munthe, 2009: 115).

I. Teknik Analisis Data

1. Data Wawancara dan Observasi

Hasil dari wawancara dengan guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman dan peserta didik, serta hasil dari observasi di SMK N 3 Wonosari

dianalisis secara deskriptif. Hasil analisis tersebut digunakan sebagai analisis kebutuhan pengembangan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

2. Data Pengembangan Kamus Istilah Asing

Data berupa masukan, kritik, dan saran yang diperoleh dari ahli materi, bahasa, dan media, guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman, serta siswa SMK program keahlian jasa boga dianalisis secara deskriptif. Selanjutnya hasil analisis data kualitatif dijadikan pertimbangan untuk melakukan revisi produk.

3. Data Kualitas Kamus Istilah Asing

Kualitas kelayakan kamus istilah asing dapat diketahui dari penilaian ahli yang terdiri dari ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media, guru, dan siswa berdasarkan skor yang diperoleh pada masing-masing aspek. Kriteria penilaian kamus istilah asing menggunakan sistem penskoran yang kemudian dikonversikan ke dalam skala kualitatif dengan mengadopsi teknik penskoran berdasarkan Eko Putro Widoyoko (2009: 238). Rata-rata skor total yang diperoleh dari instrumen dikonversikan ke dalam skala kualitatif, dengan kriteria yang disajikan dalam tabel 13 berikut.

Tabel 13. Kriteria Penskoran Kamus Istilah Asing

NILAI	INTERVAL SKOR	
	RUMUS	PERHITUNGAN
A	$X > X_i + 1,8 S_{Bi}$	$X > 3,4$
B	$X_i + 0,6 S_{Bi} < X \leq X_i + 1,8 S_{Bi}$	$2,8 < X \leq 3,4$
C	$X_i - 0,6 S_{Bi} < X \leq X_i + 0,6 S_{Bi}$	$2,2 < X \leq 2,8$
D	$X_i - 1,8 S_{Bi} < X \leq X_i - 0,6 S_{Bi}$	$1,6 < X \leq 2,2$
E	$X \leq X_i - 1,8 S_{Bi}$	$X \leq 1,6$

$$\begin{aligned}
 X_i &= \text{rerata} \\
 &= \frac{1}{2} (\text{skor maksimal} + \text{skor minimal}) \\
 &= \frac{1}{2} (4 + 1) \\
 &= 2,5 \\
 S_{Bi} &= \text{simpangan baku ideal} \\
 &= \frac{1}{6} (\text{Skor Maksimal} - \text{skor minimal}) \\
 &= \frac{1}{6} (4 - 1) \\
 &= 0,5 \\
 \text{Skor maksimal} &= 4 \\
 \text{Skor minimal} &= 1
 \end{aligned}$$

Skor yang diperoleh berupa data kuantitatif kemudian dikonversikan menjadi nilai dalam bentuk kualitatif. Pedoman pengubahan skor menjadi nilai dapat dilihat pada tabel 14 berikut.

Tabel 14. Pedoman Konversi Data Kuantitatif Kamus Istilah Asing menjadi Kualitatif

INTERVAL SKOR	NILAI	KATEGORI
$X > 3,4$	A	Sangat baik
$2,8 < X \leq 3,4$	B	Baik
$2,2 < X \leq 2,8$	C	Cukup baik
$1,6 < X \leq 2,2$	D	Kurang baik
$X \leq 1,6$	E	Sangat kurang baik

Kamus istilah asing hasil pengembangan dikatakan berkualitas jika minimal memiliki kriteria baik berdasarkan hasil instrumen penilaian kamus istilah asing berdasarkan ahli, guru, dan siswa.

4. Data Efektivitas Kamus Istilah Asing

Data efektivitas kamus istilah asing diperoleh dari selisih nilai *posttest* dan *pretest*. Penilaian diperoleh dari jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang diberikan dengan jumlah soal 24. Kriteria ketuntasan minimal yang ditetapkan di SMK N 3 Wonosari yaitu 71 sehingga siswa dikatakan lulus atau tuntas jika minimal memiliki nilai 71. Teknik penilaian dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Siswa} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Selanjutnya, hasil nilai *test* tersebut dianalisis dengan mencari *gain score*.

Gain score disebut juga dengan peningkatan atau perbedaan skor *pretest* dan *posttest*. Hasil dari analisis data *gain score* dapat menunjukkan pencapaian peningkatan kemampuan siswa dengan memperhatikan kemampuan awalnya. Hasil perhitungan dari *gain score* dapat menunjukkan keefektifan kamus istilah asing hasil pengembangan. Rumus *gain score* menurut Randald dalam Ismiati Solikha (2011: 67):

$$< g > = \frac{(< S_{post} > - < S_{pre} >)}{(< S_{maks} > - < S_{pre} >)}$$

Keterangan:

g = *gain score* (selisih skor hasil tes awal dan tes akhir)

S_{post} = *posttest score* (skor tes akhir)

S_{pre} = *pretest score* (skor tes awal)

Adapun kategori dari *gain score* sebagai berikut:

- ii. Jika $g < 0,3$ g = rendah
- iii. Jika $0,3 \leq g < 0,7$ g = sedang
- iv. Jika $g \geq 0,7$ g = tinggi

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengembangan Produk Awal

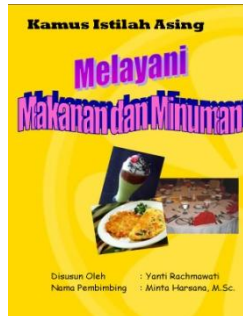
Penyusunan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari tiga tahapan yang diadaptasi dari model pengembangan siklus 4-D yang dikembangkan oleh Thiagarajan dan Semmel, yaitu *define* (pendefinisian), *design* (perencanaan), dan *develop* (pengembangan).

Pada tahap pendefinisian dilakukan analisis kebutuhan yang dijadikan dasar penyusunan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Analisis kebutuhan meliputi analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan. Kegiatan yang dilakukan pada tahap analisis kebutuhan adalah observasi di sekolah tempat penelitian, yaitu SMK N 3 Wonosari dan wawancara kepada guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman serta beberapa peserta didik program keahlian jasa boga di SMK N 3 Wonosari. Pada tahap ini akan diperoleh informasi tentang kondisi dan fakta pembelajaran di lapangan.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan pada tahap pendefinisian, maka tahapan selanjutnya adalah tahap perencanaan penyusunan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Rancangan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman terdiri dari:

1. Halaman sampul depan berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman), gambar minuman *float*, *omelet*, dan penataan alat hidang di meja makan, nama penyusun Yanti Rachmawati, dan nama

pembimbing Minta Harsana, M.Sc. *Background* sampul atau *cover* berwarna kuning.



Gambar 7. Sampul Depan Rancangan Kamus Istilah Asing

2. Halaman francis yang berisi: judul kamus yaitu Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman, nama penyusun Yanti Rachmawati, nama dosen Minta Harsana, M.Sc, dan nama lembaga pendidikan, yaitu Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Halaman kata pengantar, yang berisi ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan kamus istilah asing.
4. Halaman daftar isi, yang berisi tentang daftar halaman tiap-tiap awal huruf istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing.
5. Halaman isi kamus, yang berisi istilah-istilah asing tentang materi pelajaran melayani makanan dan minuman yang disusun secara alfabetis disertai dengan arti dan gambar yang relevan. Jumlah istilah yang ditulis dalam isi kamus berjumlah 330 istilah.
6. Halaman index, merupakan daftar istilah-istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing.

7. Halaman daftar pustaka merupakan daftar buku/pustaka yang digunakan sebagai sumber informasi/acuan penyusunan kamus istilah asing. Jumlah buku yang digunakan adalah 9 buah buku.
8. Sampul penutup berisi: judul kamus (Melayani Makanan dan Minuman), gambar minuman *float*, *omelet*, dan penataan alat hidang di meja makan, uraian singkat tentang produk kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, nama lembaga pendidikan, yaitu Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dan simbol lembaga pendidikan.



Gambar 8. Sampul Penutup Rancangan Kamus Istilah Asing

Tahap pengembangan draft produk merupakan hasil terjemahan dari tahapan perencanaan. Bagian-bagian yang sudah direncanakan dalam tahap perencanaan akan disusun dan didesain sedemikian rupa sehingga menjadi sebuah draft produk dalam tahap ini. Draft produk yang sudah jadi kemudian divalidasi dan dilakukan penilaian oleh 3 dosen ahli, yaitu ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media pembelajaran. Hasil validasi dan masukan dari para ahli dijadikan acuan perbaikan kamus istilah asing sebelum dilakukan uji coba ke lapangan. Hasil dari validasi akan mempermudah untuk melakukan revisi pada draft produk. Setelah direvisi, produk divalidasi kembali oleh ahli materi dan

guru SMK jurusan jasa boga yang mengampu mata pelajaran melayani makanan dan minuman. Penelitian dilanjutkan dengan memberikan angket untuk mengetahui pendapat siswa terhadap kamus istilah asing dan memberikan soal *posttest* yang sebelumnya telah diberikan soal *pretest* untuk mengukur keefektifan kamus istilah asing. Hasil data tersebut digunakan untuk merevisi kamus istilah asing, sehingga akan dihasilkan produk kamus istilah asing melayani makanan dan minuman yang lebih baik.

B. Data Uji Kelayakan Tahap I

1. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi

Data hasil penilaian dari ahli materi meliputi aspek materi pembelajaran dan pemilihan media pembelajaran. Data hasil penilaian kamus istilah asing berdasarkan ahli materi disajikan pada tabel 15.

Tabel 15. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi Tahap I

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Materi pembelajaran	2.94	Baik
2.	Pemilihan media pembelajaran	3.00	Baik
Skor total		5.94	
Rata-rata		2.97	Baik

Ahli materi juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar ahli materi tersebut, yaitu:

- a. Kamus istilah untuk pelayanan makanan dan minuman sudah layak digunakan, hanya mungkin untuk mencakup 1 standar kompetensi tentang melayani makanan dan minuman masih bisa ditambah kosa kata.

- b. Gambar di dalam kamus sebaiknya disesuaikan jangan terlalu besar atau kecil sehingga tampilan jelas.

2. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Media

Data hasil penilaian dari ahli media meliputi aspek fungsi dan manfaat, karakteristik kamus, dan pemilihan media pembelajaran. Data hasil penilaian kamus istilah asing berdasarkan ahli media disajikan pada tabel 16.

Tabel 16. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Media

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Fungsi dan manfaat	3.40	Baik
2.	Karakteristik kamus	3.00	Baik
3.	Pemilihan media pembelajaran	3.55	Sangat Baik
Skor total		9.95	
Rata-rata		3.32	Baik

Ahli media juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar ahli media tersebut, yaitu:

- a. *Design cover* kurang menjual. Pemilihan *font* dan *word art* kurang pas. Judul pilih yang menarik pandangan pertama. Gambar-gambar *cover* tidak terlalu jelas.
- b. Nama pembimbing tidak perlu dicantumkan di halaman *cover*. Pada halaman khusus di akhir buku, dibuat profil atau biografi penyusun.
- c. Penulisan huruf pada judul BAB perlu diperbaiki.
- d. *Space* halaman terlalu lebar sehingga banyak *space* kosong.
- e. Ukuran gambar tidak seimbang dengan *space* yang kosong (yang tersedia).
- f. Simbol nomor halaman terlalu besar, tidak seimbang dengan isinya.
- g. Pilih gambar yang resolusinya pas karena hasilnya pecah-pecah.

3. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Bahasa

Data hasil penilaian dari ahli bahasa meliputi aspek tata tulis dan kegrafisan. Data hasil penilaian kamus istilah asing berdasarkan ahli bahasa disajikan pada tabel 17.

Tabel 17. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Bahasa

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Tata tulis	2.88	Baik
2.	Bahasa	3.22	Baik
Skor total		6.1	
Rata-rata		3.05	Baik

Ahli bahasa juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar ahli bahasa tersebut, yaitu:

Sudah bagus, *cover* (nama pembimbing jangan dipotong).

C. Revisi Produk

Berdasarkan hasil uji kelayakan tahap I dan masukan dari ketiga ahli, maka kamus istilah asing melayani makanan minuman diperbaiki menjadi sebagai berikut:

1. Halaman sampul depan berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), gambar petugas *room service* dan hidangan *continental breakfast*, nama penyusun (Yanti Rachmawati), dan nama lembaga pendidikan (Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta) beserta logo lembaga

pendidikan. *Background* sampul atau *cover* berwarna gradasi biru muda dan putih.



Gambar 9. Sampul Depan Kamus Istilah Asing Revisi

2. Halaman francis yang berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), nama penyusun (Yanti Rachmawati), dan nama lembaga pendidikan (Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta) beserta logo lembaga pendidikan.
3. Halaman kata pengantar, yang berisi ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan kamus istilah asing.
4. Halaman daftar isi, yang berisi tentang daftar halaman kata pengantar, daftar isi, tiap-tiap awal huruf istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing, index, daftar pustaka, dan biografi singkat.
5. Halaman isi kamus, yang berisi istilah-istilah asing tentang meteri pelajaran melayani makanan dan minuman yang disusun secara alfabetis disertai dengan arti dan gambar yang relevan. Jumlah istilah yang ditulis dalam isi kamus berjumlah 350 istilah.

6. Halaman index, merupakan daftar istilah-istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing.
7. Halaman daftar pustaka merupakan daftar buku/pustaka yang digunakan sebagai sumber informasi/acuan penyusunan kamus istilah asing. Jumlah buku yang digunakan adalah 9 buah buku.
8. Halaman biografi singkat merupakan halaman yang memuat profil singkat penyusun kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dan pembimbing penulis dalam menyusun buku kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.
9. Sampul penutup berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), gambar hidangan *dessert*, *napkin folding*, dan *stem glass*, dan uraian singkat tentang produk kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.



Gambar 10. Sampul Penutup Kamus Istilah Asing Revisi

D. Data Uji Kelayakan Tahap II

1. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi

Data hasil penilaian dari ahli materi meliputi aspek isi dan karakteristik kamus. Data hasil penilaian kamus istilah asing berdasarkan ahli materi disajikan pada tabel 18.

Tabel 18. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Ahli Materi Tahap II

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Isi	3.00	Baik
2.	Karakteristik Kamus	3.00	Baik
Skor total		6.00	
Rata-rata		3.00	Baik

Ahli materi juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar ahli materi tersebut, yaitu:

Angket bisa disesuaikan sesuai dengan tujuan validasi, apakah ahli media atau ahli materi. Dengan demikian, validitas lebih jelas untuk memberikan penilaian, masukan, dan saran.

2. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

Data hasil penilaian dari guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman meliputi aspek materi pembelajaran, tata tulis, kegrafisan, fungsi dan manfaat, serta pemilihan media pembelajaran. Data hasil penilaian kamus istilah asing oleh guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman disajikan pada tabel 19.

Tabel 19. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Materi Pembelajaran	2.9	Baik
2.	Tata Tulis	3.33	Baik
3.	Kegrafisan	3.1	Baik
4.	Fungsi dan Manfaat	3.67	Sangat Baik
5.	Pemilihan Media Pembelajaran	3.13	Baik
Skor total		16.13	
Rata-rata		3.23	Baik

Guru mata pelajaran melayani makanan dan minuman juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar tersebut, yaitu:

- a. Harga untuk kamus diusahakan terjangkau untuk kalangan siswa.
- b. Resolusi atau kualitas gambar perlu ditingkatkan.
- c. Beberapa gambar agak tidak sesuai dengan istilah.

3. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK

Data hasil penilaian dari siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK meliputi aspek materi pembelajaran, tata tulis, kegrafisan, fungsi dan manfaat, serta pemilihan media pembelajaran.. Data hasil penilaian kamus istilah asing oleh siswa kelas X program keahlian jasa boga SMK dengan jumlah 32 siswa disajikan pada tabel 20.

Tabel 20. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Istilah Asing oleh Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1.	Materi Pembelajaran	3.30	Baik
2.	Tata Tulis	3.38	Baik
3.	Kegrafisan	3.40	Sangat Baik
4.	Fungsi dan Manfaat	3.43	Sangat Baik
5.	Pemilihan Media Pembelajaran	3.55	Sangat Baik
Skor total		17.06	
Rata-rata		3.41	Sangat Baik

Peserta didik juga memberikan saran dan komentar secara umum terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Saran dan komentar tersebut, yaitu:

- a. Kamus istilah asing ini baik dan cocok untuk menambah pengetahuan siswa dari istilah-istilah yang tidak dimengerti. Kamusnya menarik, warnanya bagus, dan tulisannya juga jelas.
- b. Kamus istilah asing sangat membantu dalam pembelajaran, mudah dipahami dan menarik. Kontras warna juga cocok.
- c. Kamus ini sangat membantu siswa dalam proses belajar, bisa mempermudah siswa dalam memahami materi pelajaran melayani makanan dan minuman.
- d. Kamus istilah asing ini sangat baik untuk menambah pengetahuan pelajar SMK dan membantu dalam proses pembelajaran
- e. Kamus ini sangat membantu siswa dalam pembelajaran, selain gambarnya yang menarik pengetahuan di dalam kamus ini juga sangat bermanfaat untuk pengetahuan siswa khususnya di jurusan tata boga.

- f. Sudah baik, tetapi tambahkan lagi pengetahuan-pengertian A-Z agar lebih komplit lagi materi kamusnya.
- g. Gambar sebaiknya diletakkan di samping kiri tulisan. Gambar kurang jelas, terutama pada gambar makanan/hidangannya dan mohon gambar pada kamus lebih diatur efeknya agar terlihat jelas dan tidak “buram”. Gambar sulit untuk dipahami dan gambar terlalu kecil.
- h. Ukuran buku terlalu kecil. Ukuran buku sebaiknya agak diperpanjang atau diperbesar supaya lebih menarik dan tidak terlalu tebal, jadi dari segi penglihatan kita mengira bukunya tidak berisi banyak hal tetapi menarik.
- i. Sebaiknya *cover* dibuat lebih simpel dengan satu warna dasar, dan tulisan kontras dengan warna dasar. Misal *cover*/sampul warna dasar ungu dan huruf hitam dan diberi contoh gambar yang lebih menarik lagi, sehingga saat calon si pembaca hanya melihat sekilas langsung tertarik membacanya. Siswa lebih tertarik pada *cover* yang menarik dan isi yang banyak gambar, jadi tidak bosan.

Secara umum, 14 siswa berpendapat bahwa kamus istilah asing layak digunakan tanpa revisi, 14 siswa berpendapat bahwa kamus istilah asing layak digunakan dengan revisi sesuai item, dan 4 siswa tidak mengomentari hal ini.

E. Data Uji Efektivitas

Soal yang digunakan dalam *pretest* dan *posttest* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman setelah menggunakan kamus istilah

asing melayani makanan dan minuman berjumlah 24 soal. Soal diberikan kepada 32 siswa. Soal *pretest* diberikan sebelum siswa belajar menggunakan kamus istilah asing dan soal *posttest* diberikan setelah siswa belajar menggunakan kamus istilah asing. Hasil rata-rata skor dan nilai *pretest* dan *posttest* disajikan pada tabel 21.

Tabel 21. Data Hasil Rata-Rata Skor Nilai *Pretest* dan *Posttest* Uji Efektifitas Kamus Istilah Asing oleh Siswa Kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK

PRETEST		POSTTEST	
SKOR	NILAI	SKOR	NILAI
14.4	60.15	17.59	73.31

Selanjutnya, hasil nilai *test* tersebut dianalisis dengan mencari *gain score*. Hasil perhitungan dari *gain score* dapat menunjukkan keefektifan kamus istilah asing hasil pengembangan. Berdasarkan tabel 21 yang kemudian dihitung menggunakan rumus *gain score*, maka diperoleh *gain score* sebesar 0.33 yang tergolong sedang. Pada pelaksanaan *pretest*, hanya 1 siswa yang dinyatakan berkompeten dengan mendapat nilai minimal 71. Sedangkan pada pelaksanaan *posttest*, terdapat 25 siswa yang berkompeten.

F. Kajian Produk Akhir

Berdasarkan pendapat, saran, dan komentar para ahli, guru SMK, siswa SMK terhadap kamus istilah asing melayani makanan dan minuman serta hasil *posttest* dan *pretest*, maka kamus istilah asing melayani makanan dan minuman perlu diperbaiki. Produk akhir kamus istilah asing melayani makanan dan minuman memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dibuat dengan ukuran A6.
2. Halaman sampul depan berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), gambar *continental breakfast* dan *laying a cover*, nama penyusun (Yanti Rachmawati, dan nama lembaga pendidikan (Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta) beserta logo lembaga pendidikan. *Background* sampul atau *cover* berwarna gradasi biru muda dan putih.



Gambar 11. Sampul Depan Produk Akhir Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

3. Halaman *francis* yang berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), nama penyusun (Yanti Rachmawati), dan nama lembaga pendidikan (Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta) beserta logo lembaga pendidikan.

Yanti Rachmawati

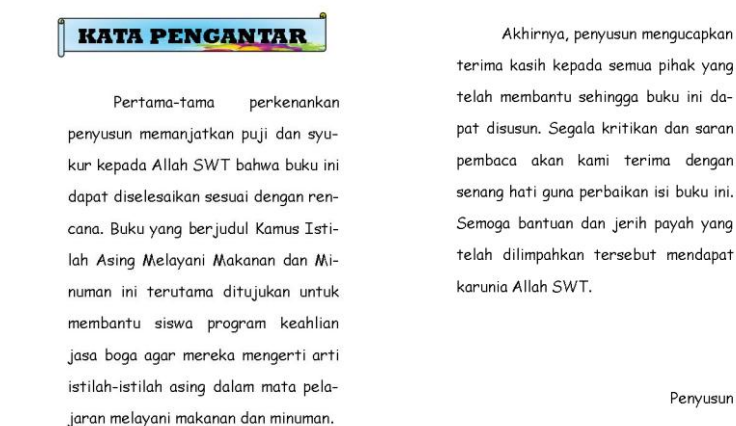
Kamus Istilah Asing
Melayani Makanan dan Minuman
Food and Beverage Service



Pendidikan Teknik Boga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
2012

Gambar 12. Halaman Francis Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

4. Halaman kata pengantar, yang berisi ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan kamus istilah asing.



Gambar 13. Halaman Kata Pengantar Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

5. Halaman daftar isi, yang berisi tentang daftar halaman kata pengantar, daftar isi, tiap-tiap awal huruf istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing, index, daftar pustaka, dan biografi singkat.

DAFTAR ISI			
Kata Pengantar.....	iii	P.....	134
Daftar Isi.....	v	R.....	154
A.....	1	S.....	167
B.....	9	T.....	198
C.....	25	V.....	216
D.....	57	W.....	217
E.....	66	Z.....	222
F.....	72	Index.....	223
G.....	86	Daftar Pustaka.....	243
H.....	94	Biografi Singkat.....	246
I.....	97		
J.....	104		
L.....	106		
M.....	113		
N.....	126		
O.....	131		

Gambar 14. Halaman Daftar Isi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

6. Halaman isi kamus, yang berisi istilah-istilah asing tentang materi pelajaran melayani makanan dan minuman yang disusun secara alfabetis disertai dengan arti dan gambar yang relevan. Gambar dilengkapi dengan keterangan dan sumber. Jumlah istilah yang ditulis dalam isi kamus berjumlah 370 istilah.



Gambar 15. Contoh Halaman Isi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

7. Halaman index, merupakan daftar istilah-istilah yang terdapat dalam kamus istilah asing dan letaknya pada halaman berapa.

INDEX	
A	
Adjustment	1
A'la	2
A'la carte	2
A'la carte cover	3
American breakfast	4
American service/plate service	5
Appetizer/hor's de oeuvre	6
Arm towel	6
Artificial mineral water	7
Ashtay	8
Aspic	8
B	
B&B plate/bread and butter	9
Banana split dish	10
Banquet	10
Banquette	11

Gambar 16. Contoh Halaman Index Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

8. Halaman daftar pustaka merupakan daftar buku/pustaka yang digunakan sebagai sumber informasi/acuan penyusunan kamus istilah asing. Jumlah buku yang digunakan adalah 10 buah buku.

DAFTAR PUSTAKA	
-----------------------	--

Harsana, Minta. 2008. *Job Sheet Tata Hidang*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Marsum dan Siti Fauziah, 2007. *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: Andi.

Marsum WA. 2005. *Banquet Table Manners and Napkin Folding*. Yogyakarta: Andi.

_____. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.

Gambar 17. Contoh Halaman Daftar Pustaka Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

9. Halaman biografi singkat merupakan halaman yang memuat profil singkat penyusun kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dan pembimbing penulis dalam menyusun buku kamus istilah asing melayani makanan dan minuman.

BIOGRAFI SINGKAT

Yanti Rachmawati

Lahir di Sumenep, Jawa Timur, 18 Juli 1989.

Pendidikan dimulai dari Taman Kanak-kanak (TK) Kumara Jaya Kalianget Sumenep (1994-1995), SDN 1 Kalianget Sumenep (1995-1997), SDN Ledok 4 Salatiga (1998-2001), SMPN 2 Salatiga (2001-2004). Kemudian melanjutkan ke SMAN 3 Salatiga jurusan bahasa tahun 2004-2007. Pada tahun 2008, melanjutkan pendidikan di Universitas Negeri Yogyakarta program studi Pendidikan Teknik Boga dan saat ini sedang menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi.

Minta Harsana, M.Sc.

Saat ini bekerja sebagai dosen di jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

Lahir di Sleman, 14 Maret 1969.

Menyelesaikan pendidikan DIII Program Studi Perhotelan dari Akademi Pariwisata Indonesia pada tahun 1993, pendidikan Sarjana (S1) Program Studi Pariwisata dari Universitas Udayana pada tahun 1997, dan menyelesaikan pendidikan S2 Program Studi Kajian Pariwisata pada tahun 2008 dari Universitas Gajah Mada.

Telah melakukan beberapa penelitian yang berkaitan dengan pendidikan, kewirausahaan, dan pariwisata pada tahun 2006-2011. Beliau berperan sebagai pembimbing penulis dalam menyusun buku Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini.

Gambar 18. Halaman Biografi Singkat Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

10. Sampul belakang berisi: judul kamus (Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman *Food and Beverage Service*), gambar *latte coffee* dan *laying a cover*.



Gambar 19. Sampul Belakang Produk Akhir Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pembahasan terhadap pengembangan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk hasil penelitian ini adalah kamus istilah asing melayani makanan dan minuman. Pengembangan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dilaksanakan melalui tahap analisis kebutuhan, pengembangan produk awal kamus istilah asing, uji kelayakan tahap I, revisi, uji kelayakan tahap II, uji efektivitas, revisi, dan produk akhir.
2. Kamus istilah asing memiliki kualitas kelayakan dengan kategori baik dengan skor 2.97 berdasarkan penilaian ahli materi pada penilaian tahap I dan kategori baik dengan skor 3.00 pada penilaian tahap II. Berdasarkan penilaian ahli media, kamus istilah asing memiliki kualitas kelayakan dengan kategori baik dengan skor 3.32. Berdasarkan penilaian ahli bahasa, kamus istilah asing memiliki kualitas kelayakan dengan kategori baik dengan skor 3.05. Berdasarkan penilaian guru SMK mata pelajaran melayani makanan dan minuman, kamus istilah asing memiliki kualitas kelayakan dengan kategori baik dengan skor 3.23. Berdasarkan penilaian siswa SMK Program Keahlian Jasa Boga, kamus istilah asing memiliki kualitas kelayakan dengan kategori sangat baik dengan skor 3.41.

3. Penggunaan kamus istilah asing dapat meningkatkan pengetahuan peristilahan asing bidang boga pada mata pelajaran melayani makanan siswa SMKN 3 Wonosari dengan perolehan *gain score* 0.33 yang tergolong sedang.

B. SARAN

1. Tampilan *cover* perlu diperbaiki lagi, agar lebih menarik.
2. Cara membaca istilah asing perlu diteliti lagi, agar pembaca dapat mengucapkan istilah asing tersebut dengan benar.
3. Kosakata atau istilah asing perlu ditambah lagi untuk mencakup keseluruhan standar kompetensi melayani makanan dan minuman.
4. Beberapa gambar perlu diatur ukurannya kembali atau diganti gambar lain agar gambar terlihat lebih jelas.
5. Nilai *gain score* tergolong sedang. Untuk meningkatkan nilai *gain score*, sebaiknya penerapan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dalam kegiatan belajar mengajar perlu lebih lama sehingga siswa mempunyai banyak waktu untuk memahami keseluruhan isi kamus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anne Ahira. *Kamus Istilah*. Diakses dari <http://www.anneahira.com/kamus-istilah.htm>, 3 November 2011.
- Ardjuno Wiwoho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Esensi Erlangga Group.
- _____. 2009. *Pengetahuan Minuman dan Bartending*. Jakarta: Esensi Erlangga Group.
- Dadang Supriatna. 2009. *Pengenalan Media Pembelajaran*. Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Taman Kanak-Kanak dan Pendidikan Luar Biasa. Bahan Ajar untuk Diklat E-Training PPPPTK TK dan PLB.
- Daryanto. 2007. *Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Depdiknas. 2008. *Panduan Analisis Butir Soal*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Atas.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 2008. *Seri Bahan Bimbingan Teknis Implementasi KTSP Teknik Penyusunan Modul*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Eko Putro Widoyoko. 2009. *Evaluasi Program Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Eti Syahriyanti. 2009. *I Love Coffee and Tea*. Yogyakarta: Diva Press.
- Ismiati Solikha. 2011. *Pengembangan Media Pembelajaran IPA dengan Tema Cahaya Sebagai Sumber Kehidupan dan Berbantuan Komputer dalam Dua Bahasa untuk Siswa SBI Kelas VIII di SMPN 1 Sleman*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan IPA Universitas Negeri Yogyakarta
- Marsum dan Siti Fauziah. 2007. *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: Andi.
- Marsum WA. 2005. *Banquet Table Manners and Napkin Folding*. Yogyakarta: Andi.

_____. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.

Masnur Muslich. 2010. *Text Book Writing*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.

Minta Harsana. 2008. *Jobsheet Tata Hidang*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Muhamad Asikin dan Adi Nur Cahyono. *Penelitian Pengembangan dalam Bidang Pendidikan*. Makalah disajikan di Sekolah Riset FMIPA UNNES. Diakses dari <http://adinegara.com/wp-content/uploads/2011/06/makalah-R-n-D.pdf>, 30 Januari 2012.

Nana Sudjana. 1992. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Ni Wayan Suwithi dan Cecil Erwin Jr. Boham. 2008. *Akomodasi Perhotelan Jilid 2*. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Nurjannah. 2011. *Pengembangan Modul Pembelajaran IPA Terpadu Berbasis Pendidikan Karakter dengan Tema Hidup Sehat dengan Air Bersih*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan IPA Universitas Negeri Yogyakarta.

Panduan Pengembangan Materi Pembelajaran dan Standar Sarana dan Prasarana Sekolah Menengah Kejuruan Madrasah Aliyah SMA/MA/SMK/MAK.

Peraturan Mendiknas No.22 dan 23 Tahun 2006 tentang Standar Isi dan Standar Kompetensi Lulusan untuk Satuan Pendidikan Menengah SMA-MA-SMK-MAK. 2006. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, dan Sutriyati Purwanti. 2008. *Restoran Jilid 1*. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

_____. 2008. *Restoran Jilid 2*. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

_____. 2008. *Restoran Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Riduwan. 2009. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.

- _____. 2009. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Saifuddin Azwar. 2001. *Reliabilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- SMK Negeri 3 Wonosari. 2011. *Silabus Melayani Makan dan Minum SMKN 3 Wonosari*. Gunung Kidul: SMKN 3 Wonosari.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2010. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. 2010. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sukardi. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tuminah. 2010. *Penerapan Media "Pocket Book" dalam Pembelajaran Fisika pada Pokok Bahasan Suhu dan Kalor untuk Meningkatkan Hasil Belajar Fisika Kelas X SMA N 1 Ngemplak Tahun Ajaran 2009/2010*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Fisika Universitas Negeri Yogyakarta.
- Umi Masruroh. 2010. *Penyusunan Kamus Istilah Asing Bidang Boga sebagai Materi Pengayaan Siswa Kelas X Program Studi Boga di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan Sleman Yogyakarta*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. 2003. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Waryono, 2008. *Modul Penataan dan Pelayanan Makanan*. Padang: Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Wikipedia. *Kamus*. Diakses dari <http://id.wikipedia.org/wiki/Kamus>, 3 November 2011.

_____. *Sekolah Menengah Kejuruan*. Diakses dari
http://id.wikipedia.org/wiki/Sekolah_menengah_kejuruan, 31 Januari 2012.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

DATA OBSERVASI

DATA WAWANCARA

HASIL WAWANCARA
ANALISIS KEBUTUHAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

A. Tujuan wawancara

Untuk mengetahui keadaan di lapangan yaitu untuk mengetahui apakah produk yang akan dikembangkan diterima atau tidak oleh subjek.

B. Subjek wawancara

Guru mata pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

C. Petanyaan penelitian

1. Kurikulum apa yang digunakan di SMKN 3 Wonosari?

KTSP

2. Materi apa saja yang termasuk dalam kelompok melayani makanan dan minuman?

Materi-materi yang termasuk dalam kelompok melayani makanan dan minuman sudah tertulis pada silabus. Untuk kompetensi dasar kesatu sampai ketiga, diajarkan di kelas 1, sedangkan untuk kompetensi dasar kedua diajarkan di kelas 2.

3. Apakah dalam proses pembelajaran di sekolah ini sering menggunakan media, terutama pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman?

Ya.

4. Media pembelajaran apa saja yang digunakan?

Modul, jobsheet, handout, praktek tata hidang.

5. Apakah siswa masih kesulitan dalam memahami arti istilah-istilah asing yang terdapat pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman?

Ya, masih.

6. Bagaimana menurut Ibu, jika saya membuat media pembelajaran berupa kamus istilah asing untuk pembelajaran mata pelajaran melayani makanan dan minuman?

Itu bagus, saya sangat setuju. Agar dapat menambah jenis media yang ada, sehingga siswa tidak merasa jenuh dan agar lebih memahami istilah-istilah asing yang terdapat dalam mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

7. Kelas berapa yang paling membutuhkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman?

Kelas 1. Karena mereka masih awam tentang dunia boga, khususnya pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.

HASIL OBSERVASI
ANALISIS KEBUTUHAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

A. Tujuan observasi

Untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran di kelas program keahlian jasa boga dalam hal ini lebih difokuskan pada penggunaan media pembelajaran.

B. Tabel aspek yang diamati

NO	ASPEK YANG DIAMATI	JENIS ASPEK	YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Penggunaan media	a. Papan tulis	√		
		b. Buku	√		
		c. Benda jadi	√		
		d. Chart		√	
		e. Hand out	√		
		f. Job sheet	√		
		g. Transparansi		√	
		h. Lain-lain			
2.	Penggunaan metode mengajar	a. Ceramah	√		
		b. Tanya jawab	√		
		c. Diskusi	√		
		d. Demonstrasi		√	
		e. Kerja kelompok	√		
		f. Pemberian tugas	√		
		g. Eksperimen		√	
3.	Sikap siswa	a. Aktif			
		b. Pasif	√		

LAMPIRAN

SURAT PERMOHONAN VALIDASI
DAN ANGKET AHLI MATERI I

SURAT PERMOHONAN VALIDASI
DAN ANGKET AHLI MEDIA

SURAT PERMOHONAN VALIDASI
DAN ANGKET AHLI BAHASA

SURAT PERMOHONAN VALIDASI
DAN ANGKET AHLI MATERI II

SURAT PERMOHONAN VALIDASI
DAN ANGKET UNTUK GURU
MATA PELAJARAN

ANGKET UNTUK SISWA

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi
Kepada Yth : Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi kamus istilah asing untuk penelitian skripsi dengan judul "Penyusunan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Wonosari" maka, saya:

Nama : Yanti Rachmawati
NIM : 08511241034
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Pembimbing : Minta Harsana, M.Sc.

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli materi, sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2012

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,



Minta Harsana, M.Sc.
NIP. 19690314 200501 1 001

Pemohon,



Yanti Rachmawati
NIM. 08511241034

**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

STANDAR KOMPETENSI (SK)

Melayani Makanan dan Minuman

KOMPETENSI DASAR (KD)

1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman
3. Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran
4. Menyediakan *room service*
5. Membuat minuman non alkohol

anjuk:

Mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kamus istilah asing yang telah saya buat sesuai dengan kriteria yang telah termuat di dalam instrumen penilaian.

Berikan tanda *check list* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

- 4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
- 3 = jelas/tepat/baik/sesuai
- 2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
- 1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai

Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai atau ada yang perlu diperbaiki, mohon untuk memberikan tanda, sehingga dapat segera dilakukan revisi lebih lanjut lagi.

Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan saran pada tempat yang disediakan.

Bapak/Ibu dimohon untuk melingkari kesimpulan umum dari hasil penilaian kamus istilah asing ini.

Atas bantuan Bapak/Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Peneliti,



Yanti Rachmawati

ASPEK MATERI PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1	Konsep materi dalam kamus istilah asing ini benar.			✓	
2	Materi kamus istilah asing ini sesuai atau relevan dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.			✓	
3	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.			✓	
4	Fakta yang disajikan dalam kamus istilah asing ini sesuai dengan kenyataan, benar, tidak memaksakan kehendak, dan tidak bertentangan dengan fakta yang muncul.			✓	
5	Materi dalam kamus istilah asing ini berhubungan dengan konteks kehidupan peserta didik sehari-hari, yaitu dengan konteks lingkungan pribadinya, sosialnya, dan budayanya.		✓		
6	Materi dalam kamus istilah asing ini mudah dipahami.			✓	
7	Materi dalam menjelaskan istilah sudah lengkap.			✓	
8	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat mengembangkan kemampuan peserta didik untuk berfikir secara tepat dalam memecahkan masalah.			✓	
9	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat mengembangkan kemampuan peserta didik untuk menarik kesimpulan dari suatu masalah.			✓	
10	Materi dalam kamus istilah asing ini disajikan dengan gaya yang membuat pembacanya tidak stres, merasa senang, dan nyaman.			✓	
11	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pengetahuan peristilahan asing siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.			✓	
12	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang materi melayani makanan dan minuman yang disajikan oleh guru.			✓	
13	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat memperjelas penyajian atau penyampaian materi melayani makanan dan minuman yang disampaikan oleh guru.			✓	
14	Gambar yang digunakan dalam kamus istilah asing ini dapat memberi gambaran siswa pada barang yang sesungguhnya.			✓	
15	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat memotivasi peserta didik untuk menggali informasi lebih jauh.			✓	
16	Halaman sampul yang digunakan sesuai dengan isi materi yang ada dalam kamus istilah asing ini.			✓	

ASPEK PEMILIHAN MEDIA PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
17.	Kamus istilah asing ini dibuat sesuai dengan tujuan pembelajaran.			✓	
18.	Pembuatan kamus istilah asing ini disesuaikan dengan kondisi peserta didik.			✓	
19.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan karakteristik media pembelajaran.			✓	
20.	Kamus istilah asing ini dapat diterapkan dalam beberapa macam strategi pembelajaran.			✓	
21.	Kamus ini dapat berfungsi sebagai media pembelajaran.			✓	
22.	Kamus istilah asing ini dapat digunakan secara individu sebagai media pembelajaran tambahan bagi siswa.			✓	
23.	Penyajian materi dalam kamus istilah asing boga ini menumbuhkan keingintahuan pembaca dan mendorong pembaca untuk mencari buku/teks sejenis.			✓	
24.	Kamus istilah asing ini mudah untuk dibawa kemana-mana.			✓	
25.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat membuat perhatian siswa lebih fokus terhadap pembelajaran.			✓	
26.	Penyajian kamus istilah asing ini menarik untuk dibaca.			✓	
27.	Ukuran tulisan dalam kamus ini jelas untuk dibaca.			✓	
28.	<i>Layout</i> atau tata letak isi kamus istilah asing ini menarik.			✓	
29.	Kamus istilah asing ini dapat membantu dalam proses belajar mengajar.			✓	
30.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat menghilangkan sifat pasif yang dimiliki oleh peserta didik.			✓	

KESIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

Kamus Istilah U/ pelayanan makanan dan minuman sudah layak & digunakan, hanya mungkin untuk menambah standar kompetensi tentang Melayani makanan dan minuman masih bisa ditambah lagi kata. Gambar & dalam kamus sebaiknya disisipkan juga terlalu besar atau kecil sehingga tampilan jelas.

**SURAT PERNYATAAN VALIDITAS KAMUS ISTILAH ASING
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd..

NIP : 19750428 199903 2 002

Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Telah membaca dan mempelajari kamus istilah asing untuk ahli materi yang berjudul "Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman" yang disusun oleh:

Nama : Yanti Rachmawati

NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, mempelajari, dan mengadakan pembahasan pada Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli materi menyatakan bahwa validasi isi dan validitas konstruk: valid/~~tidak valid~~*). Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang Menerangkan



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

Saran:

.....
.....
.....

*) Coret yang tidak perlu

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi
Kepada Yth : Ibu Wika Rinawati, S.Pd.

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi kamus istilah asing untuk penelitian skripsi dengan judul “Penyusunan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Wonosari” maka, saya:

Nama : Yanti Rachmawati
NIM : 08511241034
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Pembimbing : Minta Harsana, M.Sc.

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli media, sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2012

Mengetahui,

Dosen Pembimbing,



Minta Harsana, M.Sc.

NIP. 19690314 200501 1 001

Pemohon,



Yanti Rachmawati

NIM. 08511241034

**ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

STANDAR KOMPETENSI (SK)

Melayani Makanan dan Minuman

KOMPETENSI DASAR (KD)

1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman
3. Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran
4. Menyediakan *room service*
5. Membuat minuman non alkohol

Survei:

Mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kamus istilah asing yang telah saya buat sesuai dengan kriteria yang telah termuat di dalam instrumen penilaian.

Berikan tanda *check list* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

- 4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
- 3 = jelas/tepat/baik/sesuai
- 2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
- 1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai

Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai atau ada yang perlu diperbaiki, mohon untuk memberikan tanda, sehingga dapat segera dilakukan revisi lebih lanjut lagi.

Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan saran pada tempat yang disediakan.

Bapak/Ibu dimohon untuk melingkari kesimpulan umum dari hasil penilaian kamus istilah asing ini.

Atas bantuan Bapak/Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Peneliti,



Yanti Rachmawati

ASPEK FUNGSI DAN MANFAAT

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1	Kamus istilah asing ini dapat membantu dalam proses belajar mengajar.			✓	
2	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat memperjelas penyajian atau penyampaian materi melayani makanan dan minuman yang disampaikan oleh guru.			✓	
3	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat menghilangkan sifat pasif yang dimiliki oleh peserta didik.			✓	
4	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang materi melayani makanan dan minuman yang disajikan oleh guru.			✓	
5	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat membuat perhatian siswa lebih fokus terhadap pembelajaran.			✓	
6	Materi dalam kamus istilah asing ini disajikan dengan gaya yang membuat pembacanya tidak stres, merasa senang, dan nyaman.				✓
7	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat mempermudah proses belajar.				✓
8	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pengetahuan peristilahan asing siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.				✓
9	Materi dalam kamus istilah asing ini dapat merangsang peserta didik untuk berfikir secara tepat dalam memecahkan masalah.			✓	
10	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat memotivasi peserta didik untuk menggali informasi lebih jauh.				✓

ASPEK KARAKTERISTIK KAMUS

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
11.	Penyajian materi tidak hanya naratif, tetapi materi menggunakan gambar yang dapat memperjelas materi.				✓
12.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
13.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi cara membaca istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
14.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi penjelasan istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
15.	Penyajian istilah asing dalam kamus istilah asing disusun secara alfabetis				✓
16.	Proporsi ukuran bahasan dengan gambar sudah seimbang.			✓	
17.	Ukuran gambar yang digunakan sudah proporsional bila dibandingkan dengan aslinya.		✓		
18.	Warna gambar yang digunakan sesuai dengan materi yang ingin disampaikan.			✓	
19.	Desain sampul atau <i>cover</i> menggunakan tulisan dan gambar yang jelas.		✓		
20.	Ilustrasi sampul atau <i>cover</i> menggambarkan isi/materi dalam kamus.			✓	
21.	Tata letak atau <i>layout</i> kamus istilah asing ini menarik.			✓	

ASPEK PEMILIHAN MEDIA PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
22.	Penyajian kamus istilah asing ini menarik untuk dibaca			✓	
23.	Kamus istilah asing ini mudah untuk dibawa kemana-mana.				✓
24.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan tujuan pembelajaran.				✓
25.	Kamus istilah asing ini cocok digunakan untuk siswa SMK dari segi usia dan harga kamus			✓	
26.	Kamus istilah asing ini dapat berfungsi sebagai media pembelajaran.				✓
27.	Kamus istilah asing ini dapat dipakai oleh siswa dalam proses pembelajaran secara berkelompok			✓	
28.	Kamus istilah asing ini dapat digunakan secara individu sebagai media pembelajaran tambahan bagi siswa.				✓
29.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan karakteristik kamus istilah			✓	
30.	Penyajian materi dalam kamus istilah asing ini menumbuhkan keingintahuan pembaca dan mendorong pembaca untuk mencari buku/teks sejenis.				✓

SIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

Nama pembimbing tidak perlu dicantumkan di halaman cover. Dibuatkan pada halaman khusus di akhir buku sebagai profil atau bibliografi. Makna simbol "♡". Space halaman terlalu lebar sehingga banyak space kosong. Gambar tidak seimbang dengan space kosong. Simbol halaman terlalu besar, tidak seimbang dengan lainnya. Pilih gambar yang resolusinya pas karena hasilnya pecah-pecah. Design cover kurang menjual. Pemilihan font word art kurang pas. Judul pilih yang menarik pandangan pertama. Gambar cover tidak terlalu jelas.

**SURAT PERNYATAAN VALIDITAS KAMUS ISTILAH ASING
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.

NIP : 19760424 200112 2 002

Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Telah membaca dan mempelajari kamus istilah asing untuk ahli media yang berjudul "Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman" yang disusun oleh:

Nama : Yanti Rachmawati

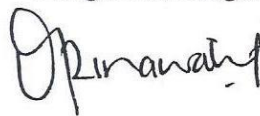
NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, mempelajari, dan mengadakan pembahasan pada Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli media menyatakan bahwa validasi isi dan validitas konstruk: valid/~~tidak valid~~*). Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang Menerangkan



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

Saran:

- Desain Cover disempulkan dgn judul dan sasaran
pengguna.....

*) Coret yang tidak perlu

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi

Kepada Yth : Ibu Dr. Endang Mulyatiningsih

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi kamus istilah asing untuk penelitian skripsi dengan judul “Penyusunan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Wonosari” maka, saya:

Nama : Yanti Rachmawati

NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing : Minta Harsana, M.Sc.

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli bahasa, sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2012

Mengetahui,

Dosen Pembimbing,



Minta Harsana, M.Sc.

NIP. 19690314 200501 1 001

Pemohon,



Yanti Rachmawati

NIM. 08511241034

**ANGKET PENILAIAN AHLI BAHASA TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

I. STANDAR KOMPETENSI (SK)

Melayani Makanan dan Minuman

II. KOMPETENSI DASAR (KD)

1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman
3. Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran
4. Menyediakan *room service*
5. Membuat minuman non alkohol

Petunjuk:

- a. Mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kamus istilah asing yang telah saya buat sesuai dengan kriteria yang telah termuat di dalam instrumen penilaian.
- b. Berikan tanda *check list* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:
4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
3 = jelas/tepat/baik/sesuai
2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai
- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai atau ada yang perlu diperbaiki, mohon untuk memberikan tanda, sehingga dapat segera dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan saran pada tempat yang disediakan.
- e. Bapak/Ibu dimohon untuk melingkari kesimpulan umum dari hasil penilaian kamus istilah asing ini.
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Peneliti,



Yanti Rachmawati

A. ASPEK TATA TULIS

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1.	Kata atau kalimat pada halaman sampul depan menggunakan ejaan (penggunaan huruf dan tanda baca) sesuai dengan kaidah penulisan yang benar.			✓	
2.	Penulisan pada halaman francis benar		✓		
3.	Penulisan daftar isi benar sesuai dengan kaidah penulisan daftar isi			✓	
4.	Semua kata atau kalimat dalam bagian isi kamus istilah asing ini menggunakan ejaan (penggunaan huruf dan tanda baca) sesuai dengan kaidah penulisan yang benar.				✓
5.	Penulisan kata asing pada bagian penjelasan arti istilah ditulis miring			✓	
6.	Penulisan index sesuai dengan kaidah penulisan index			✓	
7.	Daftar pustaka ditulis dengan aturan yang benar.			✓	
8.	Kata atau kalimat pada halaman sampul belakang menggunakan ejaan (penggunaan huruf dan tanda baca) sesuai dengan kaidah penulisan yang benar.			✓	

B. ASPEK BAHASA

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
9.	Bahasa yang digunakan sesuai dengan perkembangan dan kemampuan berfikir peserta didik.			✓	
10.	Judul pada halaman sampul menggunakan diksi atau pilihan kata yang tepat			✓	
11.	Kalimat yang digunakan pada halaman kata pengantar efektif, tidak ambigu, dan sesuai dengan makna pesan yang ingin disampaikan.			✓	
12.	Penyajian istilah asing dalam kamus istilah asing disusun secara alfabetis				✓
13.	Kalimat yang digunakan pada halaman isi efektif, tidak ambigu, dan sesuai dengan makna pesan yang ingin disampaikan.			✓	
14.	Kalimat yang digunakan pada bagian sampul belakang menggunakan diksi atau pihan kata yang tepat			✓	
15.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan karakteristik kamus istilah.			✓	
16.	Bahasa yang digunakan di dalam kamus istilah asing merupakan bahasa baku			✓	
17.	Penulisan istilah, simbol, dan nama ilmiah atau bahasa asing selalu konsisten.				✓

KESIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- a. Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ b. Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- c. Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Profil

Profil dan Teknik Boga

Selain membaca, memahami, dan mengidentifikasi informasi yang disajikan dalam Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai alat bantu menyatakan hasil belajar, maka diharapkan pembaca dapat memanfaatkan kamus ini sebagai referensi dalam proses belajar mengajar.

Surabaya, 12 Mei 2012
Yang Berhormat

Dr. Irena, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19610101198102001

Salam

Dr. Irena, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19610101198102001

.....

.....

.....

**SURAT PERNYATAAN VALIDITAS KAMUS ISTILAH ASING
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP : 19630111 198812 2 001

Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Telah membaca dan mempelajari kamus istilah asing untuk ahli bahasa yang berjudul "Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman" yang disusun oleh:

Nama : Yanti Rachmawati

NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, mempelajari, dan mengadakan pembahasan pada Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli media menyatakan bahwa validasi isi dan validitas konstruk: valid/tidak valid*). Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang Menerangkan



Dr. Endang Mulyatiningsih
NIP. 19630111 198812 2 001

Saran:

*Sudah bagus, cover (nama pembimbing dan
Gipoo fong)*

*) Coret yang tidak perlu

Hal : Permohonan Kesiediaan Uji Validasi

Kepada Yth : Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi kamus istilah asing untuk penelitian skripsi dengan judul “Penyusunan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Wonosari” maka, saya:

Nama : Yanti Rachmawati

NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing : Minta Harsana, M.Sc.

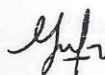
Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli materi, sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, April 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,



Minta Harsana, M.Sc.

Yanti Rachmawati

NIP. 19690314 200501 1 001

NIM. 08511241034

**ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

STANDAR KOMPETENSI (SK)

Melayani Makanan dan Minuman

KOMPETENSI DASAR (KD)

1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman
3. Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran
4. Menyediakan *room service*
5. Membuat minuman non alkohol

anjuk:

Mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kamus istilah asing yang telah saya buat sesuai dengan kriteria yang telah termuat di dalam instrumen penilaian.

Berikan tanda *check list* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:

- 4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
- 3 = jelas/tepat/baik/sesuai
- 2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
- 1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai

Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai atau ada yang perlu diperbaiki, mohon untuk memberikan tanda, sehingga dapat segera dilakukan revisi lebih lanjut lagi.

Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan saran pada tempat yang disediakan.

Bapak/Ibu dimohon untuk melingkari kesimpulan umum dari hasil penilaian kamus istilah asing ini.

Atas bantuan Bapak/Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Peneliti,



Yanti Rachmawati

A. ASPEK ISI

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1.	Materi yang disajikan dalam kamus sesuai dengan standar kompetensi			✓	
2.	Materi yang disajikan dalam kamus sesuai dengan kompetensi dasar			✓	
3.	Materi yang disajikan dalam kamus lengkap sesuai dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.			✓	
4.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran			✓	
5.	Kesesuaian materi dengan perkembangan ilmu dan teknologi			✓	
6.	Kemenarikan materi atau tema			✓	
7.	Kelengkapan, keluasan, kedalaman dan kebenaran konsep materi			✓	
8.	Semua fakta yang disajikan sesuai dengan kenyataan, benar, tidak memaksakan kehendak, dan tidak bertentangan dengan fakta yang sudah muncul			✓	
9.	Penggunaan istilah benar, diberi tanda khusus, dan disertai penjelasan yang rinci.			✓	
10.	Materi dalam kamus istilah asing ini disajikan dengan gaya yang membuat pembacanya merasa senang dan nyaman			✓	
11.	Proporsi ukuran bahasan dengan gambar sudah seimbang.			✓	
12.	Ukuran gambar yang digunakan sudah proporsional bila dibandingkan dengan aslinya.			✓	
13.	Penyajian materi tidak hanya naratif, tetapi materi menggunakan gambar yang dapat memperjelas materi.			✓	
14.	Penggunaan gambar relevan dengan teks			✓	
15.	Gambar-gambar yang digunakan diberi penjelasan atau keterangan lengkap			✓	
16.	Gambar disajikan dengan sumber yang jelas			✓	

B. ASPEK KARAKTERISTIK KAMUS

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
17.	Desain sampul/cover menggunakan tulisan dan gambar yang jelas.			✓	
18.	Ilustrasi sampul menggambarkan isi/materi dalam kamus.			✓	
19.	Tata letak atau <i>layout</i> kamus istilah asing ini menarik.			✓	
20.	Ruang atau spasi kosong ditempatkan secara proporsional			✓	

KESIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- a. Layak digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- c. Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

Angket bisa disebarkan sesuai dengan tujuan validasi
a. kepada ahli media
b. kepada ahli materi

dengan demikian validator lebih jelas v/ memberikan
penilaian, masukan dan saran.

**SURAT PERNYATAAN VALIDITAS KAMUS ISTILAH ASING
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd..

NIP : 19750428 199903 2 002

Jabatan : Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Telah membaca dan mempelajari kamus istilah asing untuk ahli media yang berjudul "Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman" yang disusun oleh:

Nama : Yanti Rachmawati

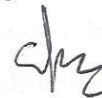
NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, mempelajari, dan mengadakan pembahasan pada Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sebagai ahli materi menyatakan bahwa validasi isi dan validitas konstruk: valid/~~tidak valid~~*). Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2012

Yang Menerangkan



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Saran:

.....
Prihastuti Ekawatiningsih
.....
.....

*) Coret yang tidak perlu

Hal : Permohonan Kesiediaan Uji Validasi

Kepada Yth : Ibu Eka Rustiana, S.Pd.T.

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi kamus istilah asing untuk penelitian skripsi dengan judul "Penyusunan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman untuk Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Wonosari" maka, saya:

Nama : Yanti Rachmawati
NIM : 08511241034
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Pembimbing : Minta Harsana, M.Sc.


Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan validasi Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman sehingga dapat diujikan pada subjek penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian, dan kesiediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, April 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,



Minta Harsana, M.Sc.
NIP. 19690314 200501 1 001

Yanti Rachmawati
NIM. 08511241034

**ANGKET PENILAIAN GURU MATA PELAJARAN
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN SMK N 3 WONOSARI TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

I. STANDAR KOMPETENSI (SK)

Melayani Makanan dan Minuman

II. KOMPETENSI DASAR (KD)

1. Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman
2. Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman
3. Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran
4. Menyediakan *room service*
5. Membuat minuman non alkohol

Petunjuk:

- a. Mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kamus istilah asing yang telah saya buat sesuai dengan kriteria yang telah termuat di dalam instrumen penilaian.
- b. Berikan tanda *check list* (✓) pada kolom yang tersedia, dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:
4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
3 = jelas/tepat/baik/sesuai
2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai
- c. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang sesuai atau ada yang perlu diperbaiki, mohon untuk memberikan tanda, sehingga dapat segera dilakukan revisi lebih lanjut lagi.
- d. Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan saran pada tempat yang disediakan.
- e. Bapak/Ibu dimohon untuk melingkari kesimpulan umum dari hasil penilaian kamus istilah asing ini.
- f. Atas bantuan Bapak/Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Peneliti,



Yanti Rachmawati

A. ASPEK MATERI PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1.	Konsep materi dalam kamus istilah asing ini benar.			✓	
2.	Materi kamus istilah asing ini sesuai atau relevan dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.			✓	
3.	Materi yang disajikan lengkap sesuai dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar.		✓		
4.	Fakta yang disajikan dalam kamus istilah asing ini sesuai dengan kenyataan, benar, tidak memaksakan kehendak, dan tidak bertentangan dengan fakta yang muncul.			✓	
5.	Materi dalam kamus istilah asing ini berhubungan dengan konteks kehidupan peserta didik sehari-hari, yaitu dengan konteks lingkungan pribadinya, sosialnya, dan budayanya.			✓	
6.	Materi dalam kamus istilah asing ini mudah dipahami.			✓	
7.	Materi dalam menjelaskan istilah sudah lengkap.		✓		
8.	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat mengembangkan kemampuan peserta didik untuk berfikir secara tepat dalam memecahkan masalah.			✓	
9.	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat mengembangkan kemampuan peserta didik untuk menarik kesimpulan dari suatu masalah.			✓	
10.	Materi dalam kamus istilah asing ini disajikan dengan gaya yang membuat pembacanya merasa senang dan nyaman.				✓

B. ASPEK TATA TULIS

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
11.	Desain sampul atau <i>cover</i> menggunakan tulisan dan gambar yang jelas.				✓
12.	Semua kata atau kalimat dalam kamus istilah asing ini menggunakan ejaan (penggunaan huruf dan tanda baca) sesuai dengan kaidah penulisan bahasa Indonesia yang benar.				✓
13.	Penggunaan istilah benar, diberi tanda khusus, dan disertai penjelasan yang rinci.			✓	
14.	Kalimat yang digunakan efektif, tidak ambigu, dan sesuai dengan makna pesan yang ingin disampaikan.			✓	
15.	Bahasa yang digunakan sesuai dengan perkembangan dan kemampuan berfikir peserta didik.		✓		
16.	Daftar pustaka ditulis dengan aturan yang benar.				✓

C. ASPEK KEGRAFISAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
17.	Ilustrasi sampul atau <i>cover</i> menggambarkan isi/materi dalam kamus.			✓	
18.	Penulisan istilah, simbol, dan nama ilmiah atau bahasa asing selalu konsisten.			✓	
19.	Proporsi ukuran bahasan dengan gambar sudah seimbang.			✓	
20.	Gambar yang digunakan sesuai dengan perkembangan dan kemampuan berfikir peserta didik.		✓		
21.	Gambar yang digunakan dalam kamus istilah asing ini dapat memberi gambaran siswa pada barang yang sesungguhnya.				✓
22.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
23.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi cara membaca istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
24.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi penjelasan istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.			✓	
25.	Penyajian istilah asing dalam kamus istilah asing disusun secara alfabetis				✓
26.	Tata letak atau <i>layout</i> kamus istilah asing ini menarik.			✓	

D. ASPEK FUNGSI DAN MANFAAT

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
27.	Kamus istilah asing ini dapat membantu dalam proses belajar mengajar.				✓
28.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat memperjelas penyajian atau penyampaian materi melayani makanan dan minuman yang disampaikan oleh guru.				✓
29.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat menghilangkan sifat pasif yang dimiliki oleh peserta didik.			✓	
30.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang materi melayani makanan dan minuman yang disajikan oleh guru.				✓
31.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat membuat perhatian siswa lebih fokus terhadap pembelajaran.			✓	
32.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pengetahuan peristilahan asing siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.				✓

E. ASPEK PEMILIHAN MEDIA PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
33.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan karakteristik kamus istilah.			✓	
34.	Kamus istilah asing ini mudah untuk dibawa kemana-mana.				✓
35.	Kamus istilah asing ini sesuai dengan tujuan pembelajaran.			✓	
36.	Kamus istilah asing ini cocok digunakan untuk siswa SMK dari segi usia dan harga kamus		✓		
37.	Kamus istilah asing ini dapat berfungsi sebagai media pembelajaran.				✓
38.	Kamus istilah asing ini dapat dipakai oleh siswa dalam proses pembelajaran secara berkelompok.			✓	
39.	Kamus istilah asing ini dapat digunakan secara individu sebagai media pembelajaran tambahan bagi siswa.			✓	
40.	Penyajian materi dalam kamus istilah asing boga ini menumbuhkan keingintahuan pembaca dan mendorong pembaca untuk mencari buku/teks sejenis.			✓	

KESIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- ✓ Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

- Harga untuk kamus diusahakan terjangkau untuk kalangan siswa
- Resolusi / kualitas gambar perlu ditingkatkan
- Beberapa gambar agak tak sesuai dengan istilah

**SURAT PERNYATAAN VALIDITAS KAMUS ISTILAH ASING
MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eka Rustiana, S.Pd.T.

NIP : 19820124 201001 2 014

Jabatan : Guru Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman
SMKN 3 Wonosari

Telah membaca dan mempelajari kamus istilah asing yang berjudul
“Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman” yang disusun oleh:

Nama : Yanti Rachmawati


NIM : 08511241034

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Setelah membaca, mempelajari, dan mengadakan pembahasan pada
Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman, menyatakan bahwa
validasi isi dan validitas konstruk: valid/~~tidak valid~~*). Pernyataan ini dibuat
dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Wonosari, April 2012

Yang Menyerahkan


Eka Rustiana, S.Pd.T.

NIP. 19820124 201001 2 014

Saran:

.....
.....
.....

*) Coret yang tidak perlu

**ANGKET PENILAIAN SISWA SMK N 3 WONOSARI TERHADAP
KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN
UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK**

Kepada

Para siswa

Angket ini berisikan butir-butir pertanyaan yang dimaksudkan untuk mengetahui pendapat siswa tentang Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman. Kamus ini berisi istilah-istilah asing yang sering ditemui dalam mempelajari mata pelajaran Melayani Makanan dan Minuman disertai gambar, cara membaca, dan penjelasannya. Untuk itu berikan respon atau pendapat pada angket ini sesuai petunjuk yang diberikan.

Perhatikan petunjuk pengisian angket di bawah ini:

A. Identitas Pribadi

Nama :

Kelas :

B. Petunjuk pengisian angket

1. Tulis data diri Anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah angket penelitian ini dengan seksama.
3. Berilah tanda checklist (✓) pada kolom yang telah disediakan dengan memilih alternatif jawaban yang tersedia. Ada empat alternatif jawaban, yaitu:
 - 4 = sangat jelas/sangat tepat/sangat baik/sangat sesuai
 - 3 = jelas/tepat/baik/sesuai
 - 2 = kurang jelas/kurang tepat/kurang baik/kurang sesuai
 - 1 = tidak jelas/tidak tepat/tidak baik/tidak sesuai
4. Bila telah selesai mengisi lembar angket, mohon segera dikembalikan.
5. Selamat mengisi, terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi angket penelitian ini.

Peneliti,

Yanti Rachmawati

A. ASPEK MATERI PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
1.	Materi dalam kamus istilah asing ini mudah dipahami.				
2.	Materi yang disajikan dalam kamus istilah asing ini dapat mengembangkan kemampuan peserta didik untuk berfikir secara tepat dalam memecahkan masalah.				

B. ASPEK TATA TULIS

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
3.	Penggunaan istilah benar, diberi tanda khusus, dan disertai penjelasan yang rinci.				
4.	Bahasa yang digunakan sesuai dengan perkembangan dan kemampuan berfikir peserta didik.				
5.	Daftar pustaka ditulis dengan aturan yang benar.				

C. ASPEK KEGRAFISAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
6.	Ilustrasi sampul atau <i>cover</i> menggambarkan isi/materi dalam kamus.				
7.	Penulisan istilah, simbol, dan nama ilmiah atau bahasa asing selalu konsisten.				
8.	Proporsi ukuran bahasan dengan gambar sudah seimbang.				
9.	Gambar yang digunakan dalam kamus istilah asing ini dapat memberi gambaran siswa pada barang yang sesungguhnya.				
10.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.				
11.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi cara membaca istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.				
12.	Jenis, ukuran huruf, warna, dan spasi penjelasan istilah sudah sesuai sehingga mudah dibaca.				
13.	Penyajian istilah asing dalam kamus istilah asing disusun secara alfabetis				

D. ASPEK FUNGSI DAN MANFAAT

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
14.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat memperjelas penyajian atau penyampaian materi melayani makanan dan minuman yang disampaikan oleh guru.				
15.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang materi melayani makanan dan minuman yang disajikan oleh guru.				
16.	Penggunaan kamus istilah asing ini dapat meningkatkan pengetahuan peristilahan asing siswa pada mata pelajaran melayani makanan dan minuman.				

E. ASPEK PEMILIHAN MEDIA PEMBELAJARAN

NO	PERNYATAAN	ALTERNATIF JAWABAN			
		1	2	3	4
17.	Kamus istilah asing ini dapat dipakai oleh siswa dalam proses pembelajaran secara berkelompok.				
18.	Kamus istilah asing ini mudah untuk dibawa kemana-mana.				
19.	Kamus istilah asing ini cocok digunakan untuk siswa SMK dari segi usia.				
20.	Kamus istilah asing ini dapat digunakan secara individu sebagai media pembelajaran tambahan bagi siswa.				
21.	Penyajian materi dalam kamus istilah asing boga ini menumbuhkan keingintahuan pembaca dan mendorong pembaca untuk mencari buku/teks sejenis.				

KESIMPULAN

Menurut saya, Kamus Istilah Asing Melayani Makanan dan Minuman ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai item
- Tidak layak

Komentar/Saran Umum:

[illegible]

LAMPIRAN

SOAL PRETEST

SOAL POSTEST

Nama :.....

No :.....

SOAL *PRE-TEST* UJI EFEKTIVITAS KAMUS ISTILAH ASING

Bacalah soal di bawah ini dengan seksama. Pilihlah salah satu jawaban (a, b, c, atau d) yang dianggap benar dari pertanyaan di bawah ini. Selamat mengerjakan!

1. Gambar di bawah adalah...



- A'la carte cover*
 - Buffet cover*
 - Coffee morning cover*
 - Table d'hote/elaborate cover*
2. *Adjustment* dilakukan oleh *waiter* apabila...
- Alat makan tidak sesuai dengan menu yang dipilih tamu
 - Kursi tamu berlebihan
 - Tamu meminta bantuan memilih menu
 - Tamu mengeluhkan pelayanan *waiter*
3. Merawat peralatan hidang untuk membuat peralatan–peralatan hidang lebih mengkilat dengan menggunakan bahan air panas, jeruk nipis, dan garam adalah...
- Polishing*
 - Sizing*
 - Slushing*
 - Sunrising*
4. Apa yang dimaksud dengan *linen*?
- Barang-barang yang terbuat dari kayu untuk keperluan operasional restoran.
 - Barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasional restoran.
 - Barang-barang yang terbuat dari keramik untuk keperluan operasional restoran.
 - Barang-barang yang terbuat dari metal untuk keperluan operasional restoran.
5. Pengertian dari istilah *greeting the guest* adalah...
- Menyambut tamu
 - Mengajak orang untuk berkunjung ke restoran
 - Menanyai kabar tamu
 - Menawari tamu untuk menikmati makanan di restoran
6. Apa yang dimaksud dengan *slip cloth*?
- Alas untuk menahan panas pada taplak meja.
 - Kain untuk menjaga baki agar tidak licin.
 - Kain yang digunakan oleh *waiter/waiters*.
 - Taplak meja yang berfungsi menutup noda pada *table cloth* yang sudah dipasang dan tak sempat diganti

7. Gambar di bawah adalah...



- a. *American cover*
 - b. *Basic cover*
 - c. *Elaborate cover*
 - d. *Standart cover*
8. Setelah waiter meng-clear up alat makan dan alat hidang *dessert* maka yang dilakukan selanjutnya adalah...
- a. *Billing*
 - b. *Crumbing down*
 - c. *Farewall your guest*
 - d. *Serving coffee or tea*
9. Setelah mendudukkan tamu maka hal yang dilakukan segera adalah...
- a. *Presenting menu*
 - b. *Pouring ice water*
 - c. *Serving bread and butter*
 - d. *Greeting the guest*
10. Makanan yang dipesan, dimasak langsung di hadapan tamu menggunakan *gueridon*, kemudian makanan diberi *wine* , dan disulut api disebut...
- a. *American service*
 - b. *Flambee and carving*
 - c. *English service*
 - d. *Platter service*
11. Pengertian dari *place mats* adalah...
- a. Taplak meja untuk perorangan
 - b. Serbet
 - c. Taplak meja hias
 - d. Taplak meja makan
12. Mengambil pesanan makan dan minum dari tamu oleh *waiter* disebut dengan istilah...
- a. *Taking food*
 - b. *Taking guest*
 - c. *Taking menu*
 - d. *Taking order*
13. Di bawah ini yang termasuk *table accessories* adalah...
- a. *Ashtray, table number, crouton dish*
 - b. *Flower vase, condiment, menu card*
 - c. *Salt and pepper shaker, butter bowl, straws*
 - d. *Table number, salt and pepper shaker, menu card*

14. Nama lain dari “*full breakfast*” adalah...
- English breakfast*
 - American breakfast*
 - Indonesian breakfast*
 - Russian breakfast*
15. Mangkok besar dari stainless yang berguna untuk menyajikan *shrimp cocktail* adalah...
- Cereal bowl*
 - Finger bowl*
 - Soup bowl*
 - Supreme bowl*
16. Sebelum restoran dibuka maka hal pertama yang dilakukan oleh kru restoran adalah...
- Adjustment*
 - Napkin folding*
 - Preparation/mise en place*
 - Pouring ice water*
17. Membersihkan dan menata ulang meja tamu disebut...
- Resetting the table*
 - Table manner*
 - Cleaning the table*
 - Round table*
18. Gambar di bawah adalah...



- A'la carte cover*
 - Buffet cover*
 - Coffee morning cover*
 - Table d'hote/elaborate cover*
19. Membantu tamu duduk di kursi menghadap meja makan disebut dengan istilah...
- Adjusting the guest*
 - Clear up the guest*
 - Seating the guest*
 - Presenting the guest*
20. Apa yang dimaksud dengan *laying a cover*?
- Mempersiapkan atau memasang *cutlery*, *glass ware*, dan *linen* di meja sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.
 - Menyiapkan alat-alat yang digunakan untuk menyajikan makanan di meja *side board*.
 - Menyiapkan alat-alat yang terbuat dari keramik dan porselin sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.
 - Menyusun seperangkat meja dan kursi makanan untuk keperluan seorang tamu.

21. Mengatur dan melengkapi peralatan di atas makan sesuai dengan hidangan yang akan disajikan adalah...
- a. *Table setting*
 - b. *Table set-up*
 - c. *Table service*
 - d. *Table ware*
22. Di bawah ini yang termasuk *condiment* adalah...
- a. Garam, bawang merah, acar
 - b. Saus tomat, kecap, mentega
 - c. Merica, sambal, kecap
 - d. Bawang putih, merica, selai
23. Apa yang dimaksud dengan *preserves*?
- a. Makanan-makanan manis seperti kembang gula dan *cake*
 - b. Penyerta hidangan roti seperti selai (*jam*), madu, dan mentega
 - c. Penyedap makanan seperti garam, kecap, saus tomat
 - d. Makanan belum dimasak untuk disajikan dengan waktu persiapan yang minim
24. Mengantarkan tamu meninggalkan restoran disebut...
- a. *Escutting the guest*
 - b. *Greeting the guest*
 - c. *Farewall the guest*
 - d. *Presenting the guest*

Nama :.....

No :.....

SOAL *POST-TEST* UJI EFEKTIVITAS KAMUS ISTILAH ASING

Bacalah soal di bawah ini dengan seksama. Pilihlah salah satu jawaban (a, b, c, atau d) yang dianggap benar dari pertanyaan di bawah ini. Selamat mengerjakan!

1. *Adjustment* dilakukan oleh *waiter* apabila...
 - a. Alat makan tidak sesuai dengan menu yang dipilih tamu
 - b. Kursi tamu berlebihan
 - c. Tamu meminta bantuan memilih menu
 - d. Tamu mengeluhkan pelayanan *waiter*
2. Merawat peralatan hidang agar peralatan–peralatan hidang lebih mengkilat dengan menggunakan bahan air panas, jeruk nipis, dan garam disebut...
 - a. *Polishing*
 - b. *Sizing*
 - c. *Slushing*
 - d. *Sunrising*
3. Apa yang dimaksud dengan *slip cloth*?
 - a. Alas untuk menahan panas pada taplak meja.
 - b. Kain untuk menjaga baki agar tidak licin.
 - c. Kain yang digunakan oleh *waiter/waiters*.
 - d. Taplak meja yang berfungsi menutup noda pada *table cloth* yang sudah dipasang dan tak sempat diganti
4. Setelah *waiter* meng-*clear up* alat makan dan alat hidang *dessert* maka yang dilakukan selanjutnya adalah...
 - a. *Billing*
 - b. *Crumbing down*
 - c. *Farewall your guest*
 - d. *Serving coffee or tea*
5. Setelah mendudukkan tamu maka hal yang dilakukan segera adalah...
 - a. *Presenting menu*
 - b. *Pouring ice water*
 - c. *Serving bread and butter*
 - d. *Greeting the guest*
6. Makanan yang dipesan, dimasak langsung di hadapan tamu menggunakan *gueridon*, kemudian makanan diberi *wine* , dan disulut api disebut...
 - a. *American service*
 - b. *Flambee and carving*
 - c. *English service*
 - d. *Platter service*
7. Mengambil daftar pesanan makan dan minum dari tamu yang dilakukan oleh *waiter* disebut dengan istilah...
 - a. *Taking food*
 - b. *Taking guest*

- c. *Taking menu*
 - d. *Taking order*
8. Di bawah ini yang termasuk *table accessories* adalah...
- a. *Ashtray, table number, crouton dish*
 - b. *Flower vase, condiment, menu card*
 - c. *Salt and pepper shaker, butter bowl, straws*
 - d. *Table number, salt and pepper shaker, menu card*
9. Mangkok besar dari stainless yang berguna untuk menyajikan *shrimp cocktail* adalah...
- a. *Cereal bowl*
 - b. *Finger bowl*
 - c. *Soup bowl*
 - d. *Supreme bowl*
10. Membersihkan dan menata ulang meja tamu disebut...
- a. *Resetting the table*
 - b. *Table manner*
 - c. *Cleaning the table*
 - d. *Round table*
11. Membantu tamu untuk duduk di kursi menghadap meja makan disebut dengan istilah...
- a. *Adjusting the guest*
 - b. *Clear up the guest*
 - c. *Seating the guest*
 - d. *Presenting the guest*
12. Nama lain dari "full breakfast" adalah...
- a. *English breakfast*
 - b. *American breakfast*
 - c. *Indonesian breakfast*
 - d. *Russian breakfast*
13. Apa yang dimaksud dengan *laying a cover*?
- a. Mempersiapkan atau memasang *cutlery, glass ware*, dan *linen* di meja sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.
 - b. Menyiapkan alat-alat yang digunakan untuk menyajikan makanan di meja *side board*.
 - c. Menyiapkan alat-alat yang terbuat dari keramik dan porselin sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.
 - d. Menyusun seperangkat meja dan kursi makanan untuk keperluan seorang tamu.
14. Mengatur dan melengkapi peralatan di atas makan sesuai dengan hidangan yang akan disajikan adalah...
- a. *Table setting*
 - b. *Table set-up*
 - c. *Table service*
 - d. *Table ware*
15. Di bawah ini yang termasuk *condiment* adalah...

- a. Garam, bawang merah, acar
- b. Saus tomat, kecap, mentega
- c. Merica, sambal, kecap
- d. Bawang putih, merica, selai

16. Gambar di bawah adalah...



- a. *American cover*
- b. *Basic cover*
- c. *Elaborate cover*
- d. *Standart cover*

17. Apa yang dimaksud dengan *linen*?

- a. Barang-barang yang terbuat dari kayu untuk keperluan operasional restoran.
- b. Barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasional restoran.
- c. Barang-barang yang terbuat dari keramik untuk keperluan operasional restoran.
- d. Barang-barang yang terbuat dari metal untuk keperluan operasional restoran.

18. Apa yang dimaksud dengan *preserves*?

- a. Makanan-makanan manis seperti kembang gula dan *cake*
- b. Penyerta hidangan roti seperti selai (*jam*), madu, dan mentega
- c. Penyedap makanan seperti garam, kecap, saos tomat
- d. Makanan belum dimasak untuk disajikan dengan waktu persiapan yang minim

19. Mengantarkan tamu meninggalkan restoran disebut...

- a. *Escutting the guest*
- b. *Greeting the guest*
- c. *Farewall the guest*
- d. *Presenting the guest*

20. Gambar di bawah adalah...



- a. *A'la carte cover*

- b. *Buffet cover*
 - c. *Coffee morning cover*
 - d. *Table d'hote/elaborate cover*
21. Pengertian dari istilah *greeting the guest* adalah...
- a. Menyambut tamu
 - b. Mengajak orang untuk berkunjung ke restoran
 - c. Menanyai kabar tamu
 - d. Menawari tamu untuk menikmati makanan di restoran
22. Sebelum restoran dibuka maka hal pertama yang dilakukan oleh kru restoran adalah...
- a. *Adjustment*
 - b. *Napkin folding*
 - c. *Preparation/mise en place*
 - d. *Pouring ice water*
23. Gambar di bawah adalah...



- a. *A'la carte cover*
 - b. *Buffet cover*
 - c. *Coffee morning cover*
 - d. *Table d'hote/elaborate cover*
24. Pengertian dari *place mats* adalah...
- a. Serbet untuk perorangan
 - b. Taplak meja hias
 - c. Taplak meja untuk perorangan
 - d. Taplak meja makan

LAMPIRAN

TABEL ANALISIS BUTIR ANGKET

PERHITUNGAN VALIDITAS ANGKET

PERHITUNGAN RELIABILITAS ANGKET

TABEL ANALISIS BUTIR SOAL TES

PERHITUNGAN ANALISIS BUTIR SOAL TES

TABEL DATA HASIL ANGKET PENILAIAN

DAFTAR NILAI *PRETEST* DAN *POSTTEST*

TABEL ANALISIS BUTIR ANGKET

NO	ITEMNO																														SKOR	KUADRAT	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL	SKOR TOTAL	
1	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	2	4	4	3	4	3	4	3	4	4	2	3	4	4	3	2	4	100	10000	
2	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	116	13456	
3	2	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	113	12769	
4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	101	10201	
5	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	92	8464	
6		3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	106	11236	
7	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	100	10000	
8	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	2	4	4	4	4	4	3	3	2	3	4	4	4	4	4	3	4	105	11025	
9	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	104	10816
10	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	105	11025	
11	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	114	12996	
12	3	4	3	2	3	4	4	4	3	3	2	4	4	3	3	4		4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	101	10201	
13	3	4	3			4	4	3	4	2	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	94	8836	
14	3	2	3	3	2	1	4	4	4	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	92	8464	
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	100	10000
16	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	109	11881	
17	2	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	111	12321	
18	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	95	9025	
19	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	102	10404	
20	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	116	13456	
21	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4		4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	103	10609
22	3	2	3	2	2	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	105	11025	
23	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	95	9025	
24	3	2	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	107	11449
25	3	3	2	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	4	2	3	3	3	3	4	2	4	3	4	3	3	3	3	4	3	92	8464	
26	2	3	4	4	3	4	3	3	3	3	1	2	4	2	2	3	4	4	3	3	4	3	3	1	3	3	2	2	2	2	4	87	7569
27	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	2	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	105	11025	
28	3	3	2	2	4	4	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	90	8100	
29	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	2	3	4	3	3	4	4	4	2	3	3	3	88	7744	
30	2	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	104	10816	
JUMLAH	84	98	102	94	98	103	105	101	98	101	96	100	99	92	105	101	100	104	103	103	111	107	110	95	109	103	111	109	103	107	3052	312402	
JUMLAH KUADRAT	248	332	358	318	342	367	377	349	326	349	322	346	339	296	377	365	356	370	365	363	417	391	410	313	403	363	421	405	365	389	312402		
r _{xy}	-0.125	0.386	0.534	0.076	0.333	0.035	0.152	0.58	0.322	0.72	0.574	0.718	0.518	0.427	0.571	0.453	0.397	0.563	0.498	0.349	0.27	0.393	0.419	0.33	0.555	0.437	0.475	0.443	0.593	0.535			

Keterangan:
Aspek Materi Pembelajaran
Aspek Tata Tulis
Aspek Kegrafisan
Aspek Fungsi dan Manfaat
Aspek Pemilihan Media Pembelajaran



Butir Nomor Valid
Butir Nomor Tidak Valid



X	Y	X2	Y2	XY
4	100	16	10000	400
4	116	16	13456	464
4	113	16	12769	452
4	101	16	10201	404
3	92	9	8464	276
3	106	9	11236	318
4	100	16	10000	400
4	105	16	11025	420
4	104	16	10816	416
4	105	16	11025	420
4	114	16	12996	456
3	101	9	10201	303
3	94	9	8836	282
3	92	9	8464	276
3	100	9	10000	300
3	109	9	11881	327
4	111	16	12321	444
3	95	9	9025	285
3	102	9	10404	306
4	116	16	13456	464
3	103	9	10609	309
3	105	9	11025	315
3	95	9	9025	285
3	107	9	11449	321
2	92	4	8464	184
4	87	16	7569	348
4	105	16	11025	420
2	90	4	8100	180
3	88	9	7744	264
4	104	16	10816	416
102	3052	358	312402	10455

PENGHITUNGAN VALIDITAS ANGKET

$$r_{xy} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{n \sum X^2 - (\sum X)^2\} \{n \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Valid bila r hitung $>$ r tabel. Berdasarkan r tabel *product moment* dengan $n=30$ dan taraf signifikansi 5%, patokan r tabel sebesar 0.361.

Contoh penghitungan validitas butir soal nomor 3

Tabel penolong analisa validitas butir soal nomor 3.

$$r_{xy} = \frac{(30 \times 10455)(102 \times 3052)}{\sqrt{\{(30 \times 358) - (102)^2\} \{(30 \times 312402) - (3052)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{313650 - 311304}{\sqrt{19271616}}$$

$$r_{xy} = \frac{2346}{4389.94}$$

$$r_{xy} = 0.534$$

r hitung $>$ r tabel

$$0.534 > 0.361$$

Jadi, butir pernyataan nomor 3 valid.

PENGHITUNGAN RELIABILITAS ANGKET

$$r_{11} = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

Untuk menghitung jumlah varians butir ($\sum s_i^2$), lebih dulu dicari varians setiap butir, kemudian dijumlahkan.

Contoh perhitungan varians butir soal nomor 1:

$$S_1^2 = \frac{248 - \frac{84^2}{30}}{30} = \frac{248 - 235.2}{30} = 0.43$$

$$\sum s_i^2 = 11.94$$

$$s_t^2 = \frac{\sum X_t^2}{n} - \frac{(\sum X_t)^2}{n^2}$$

$$s_t^2 = \frac{312402}{30} - \frac{(3052)^2}{30^2}$$

$$s_t^2 = 63.73$$

Jika dimasukkan dalam rumus Alfa Cronbach diperoleh:

$$r_{11} = \frac{30}{30-1} \left\{ 1 - \frac{11.94}{63.73} \right\} = 0.841$$

Jadi, koefisien reliabilitas angket = 0.841 dan memiliki tingkat keterhandalan sangat tinggi.

NO								
	1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	0	1	0	1	1	0	1
2	1	1	1	0	1	1	0	1
3	1	1	1	0	1	1	0	1
4	0	0	1	0	1	1	1	1
5	1	1	0	0	1	1	0	0
6	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	0	1	0	1	1	1	1
8	1	1	0	1	1	1	0	0
9	1	0	1	0	1	1	0	1
10	0	1	1	1	1	1	0	1
11	0	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	0	1	1	0	1	1
13	1	1	1	1	0	1	1	1
14	1	0	1	1	1	1	0	0
15	1	0	1	0	1	1	0	1
16	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	0	1	1	1	1	1	1
18	1	0	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1	1	1
20	0	1	1	1	1	1	1	1
21	0	1	1	1	1	1	1	1
22	1	1	1	1	1	1	0	1
23	1	0	1	1	1	0	0	1
24	1	1	1	1	0	1	1	1
25	1	1	1	1	1	1	0	1
26	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	0	1	1	1	1	1	1
28	1	0	1	0	1	1	1	1
29	1	1	1	0	1	0	0	1
30	1	1	1	1	1	1	0	1
Σ	25	19	27	20	28	27	16	27
p	0.833	0.633	0.9	0.667	0.933	0.9	0.533	0.9
rpbis	-0.265	0.425	0.315	0.595	-0.314	0.295	0.527	0.375
D	-0.125	0.5	0.125	0.375	-0.25	0.25	0.5	0.25

Keterangan:

soal sukar
soal sedang
soal mudah



soal baik sekali
soal baik
soal cukup
soal jelek



negatif, soal dibuang



9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	0	0	1	0	1	0	1	1
1	0	1	0	0	1	0	1	1
1	0	1	1	0	1	0	1	1
1	0	1	1	0	1	0	1	0
0	0	0	1	0	1	0	1	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	0	0	1	0	1	0	1	1
1	0	1	1	0	1	0	1	1
1	0	0	1	0	1	0	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	0	1	0
1	0	1	1	1	1	1	1	1
1	0	1	1	1	1	0	1	1
0	0	0	1	0	1	0	1	1
1	0	1	1	1	1	1	1	1
1	0	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	0	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	0	1	1	1	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	0	1	0	1	0	1	0
1	1	1	1	1	1	1	1	0
1	1	1	1	0	1	1	1	0
1	1	1	1	0	1	1	1	1
0	1	1	0	0	1	0	1	0
1	0	1	1	0	1	0	1	1
1	0	1	1	0	0	0	1	0
1	0	0	0	1	1	0	1	0
26	12	23	27	14	29	14	30	20
0.867	0.4	0.767	0.9	0.467	0.967	0.467	1	0.667
0.465	0.465	0.64	0.214	0.662	0.187	0.917	-9000	0.338
0.5	0	0.625	0.125	0.875	0.125	1	0	0.25

soal diterima baik

soal diterima tetapi perlu diperbaiki

soal diperbaiki

soal tidak dipakai



butir valid

TABEL ANALISIS BUTIR SOAL

NO BUTIR								
18	19	20	21	22	23	24	25	26
0	1	1	1	0	0	0	0	0
1	0	1	1	0	0	0	1	1
1	1	1	0	0	0	0	1	1
0	1	1	1	0	0	0	1	0
0	0	1	0	1	0	0	1	1
0	1	0	0	0	0	0	0	1
0	1	1	0	1	0	0	0	0
0	0	1	0	1	0	1	1	1
0	0	1	0	1	0	0	0	1
0	1	1	1	1	0	0	1	1
1	0	1	1	1	1	0	1	1
0	0	1	0	0	0	0	1	0
1	0	0	1	1	0	0	1	1
0	0	1	0	1	0	1	1	0
1	0	1	0	1	0	0	1	1
1	1	1	0	1	0	1	1	1
0	1	1	1	1	0	1	1	1
1	1	1	1	1	0	1	1	1
0	1	1	1	1	0	0	1	1
1	1	1	1	1	0	1	1	1
0	1	1	1	1	0	1	1	1
1	0	1	1	1	0	0	1	1
1	0	1	1	1	0	0	0	1
1	0	1	1	1	1	0	1	1
0	1	1	1	1	0	1	1	0
0	1	1	1	0	0	1	1	1
1	0	1	0	1	0	0	1	0
0	1	1	1	0	0	0	1	0
0	0	1	0	0	0	0	0	0
0	0	0	1	1	0	0	1	1
12	15	27	18	21	2	9	24	21
0.4	0.5	0.9	0.6	0.7	0.067	0.3	0.8	0.7
0.255	0.363	-0.109	0.512	0.209	0.241	0.373	0.442	0.486
0.25	0.375	-0.125	0.625	0.25	0.133	0.5	0.5	0.625



27	28	29	30	31	32	33	34	35
0	1	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	0	0	1	0	0	1
1	0	1	0	0	1	0	0	0
1	0	0	0	1	1	1	1	0
0	1	1	0	0	1	0	0	0
1	1	0	1	0	1	1	0	0
0	0	1	0	0	1	0	0	0
1	0	0	0	0	1	1	0	0
0	0	0	1	1	1	0	0	0
1	1	1	0	0	1	1	0	0
1	1	1	0	1	0	0	0	0
1	1	0	0	0	1	0	1	0
1	1	1	0	1	1	1	1	0
1	0	0	0	0	1	0	0	0
1	0	1	0	1	1	0	0	0
1	1	0	1	0	1	1	0	1
1	1	1	0	1	1	0	1	0
1	1	1	0	0	1	0	1	0
1	1	1	1	0	1	1	0	0
1	0	0	0	0	1	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	0	0
1	1	0	0	1	1	1	0	1
1	1	0	0	0	1	1	0	0
1	1	1	0	1	1	1	0	0
1	1	1	0	0	1	0	0	0
1	1	1	0	1	1	0	0	0
1	1	1	0	0	1	0	0	0
1	1	1	0	1	1	0	0	0
1	1	0	1	0	1	0	0	0
0	1	0	0	1	0	1	0	1
1	1	0	0	1	1	1	0	1
1	1	1	0	0	1	0	0	0
25	21	16	6	12	27	13	5	5
0.833	0.7	0.533	0.2	0.4	0.9	0.433	0.167	0.167
0.498	0.394	0.345	0.209	0.304	0.113	0.331	0.265	0.103
0.375	0.375	0.625	0.25	0.25	0.125	0.5	0.375	0.375

					TOTAL		
36	37	38	39	40			
1	1	1	0	0	17	-8	64
1	1	1	1	0	24	-1	1
1	1	1	0	0	23	-2	4
0	1	1	0	1	22	-3	9
1	0	0	1	0	16	-9	81
0	1	1	0	1	27	2	4
0	0	1	0	1	18	-7	49
1	0	0	0	0	20	-5	25
0	1	0	1	1	19	-6	36
0	1	0	0	1	28	3	9
1	0	0	1	0	29	4	16
0	1	1	0	1	22	-3	9
1	1	1	1	1	32	7	49
0	0	0	0	1	19	-6	36
0	0	0	0	1	19	-6	36
0	1	1	0	1	32	7	49
1	1	1	1	1	33	8	64
0	0	0	0	1	30	5	25
0	1	1	0	1	31	6	36
0	1	1	0	1	27	2	4
0	1	1	0	1	33	8	64
1	1	0	1	1	32	7	49
0	0	1	0	0	18	-7	49
1	0	0	1	0	30	5	25
0	0	0	1	1	26	1	1
0	0	1	0	1	29	4	16
0	0	0	0	0	19	-6	36
0	1	0	1	0	22	-3	9
0	1	1	1	0	19	-6	36
0	0	0	0	1	20	-5	25
10	17	16	11	19	736	0	916
0.333	0.567	0.533	0.367	0.633			
0.137	0.317	0.176	0.152	0.413			
0.25	0.5	0.125	0.25	0.5			

PERHITUNGAN ANALISIS BUTIR SOAL TES (UJI COBA)

Tingkat Kesukaran Butir Soal Contoh pada soal nomor 1

$$P = \frac{B}{J_s}$$
$$P = \frac{25}{30}$$

$$P = 0.833$$

Validitas Soal Tes Contoh pada soal nomor 1

$$Y_{pbi} = \frac{Mp - Mt}{St} \sqrt{\frac{p}{q}}$$
$$Y_{pbi} = \frac{23.88 - 24.53}{5.52} \sqrt{\frac{0.833}{0.167}}$$

$$Y_{pbi} = -0.27$$

Daya Beda Soal Tes Contoh pada soal nomor 1

$$D = \frac{B_A}{J_A} - \frac{B_B}{J_B} = P_A - P_B$$

$$D = \frac{7}{8} - \frac{8}{8}$$
$$D = -0.125$$

Reliabilitas Soal Tes

$$r_{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{s^2 - \sum pq}{s^2} \right)$$
$$r_{11} = \left(\frac{30}{30-1} \right) \left(\frac{30.5 - 7}{30.5} \right)$$
$$r_{11} = 0.796$$

DATA HASIL ANGKET PENILAIAN KAMUS ISTILAH ASING

NAMA	NO ITEM																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
A	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4
B	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4
C	3	4	3	4	3	4	2	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3
D	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
E	4	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
F	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
G	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3		4	4	4	4	4	4	4	4
H	3	4	3	3	3	4	2	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	2	4	3	4
I	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3
J	3	3	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
K	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4
L	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4
M	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3
N	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3
O	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	2	3	3	3
P	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3
Q	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	3
R	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
S	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
T	3	4	3	3	4	4	3	2	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4
U	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3
V	3	2	3	4	3	4	3	3	4		2	3	2	3	3	4	3	3	2	4	3
W	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
X	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	3	4	4	3
Y	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3
Z	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4		4	4	4	4	4	4	4	4
AA	3	1	3	3	2	2	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	2	2	2
AB	2		3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
AC	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	4	4	4	4	4
AD	3	3	3	4	4	3	2	3	2	3	3	4	2	3	3	2	4	2	2	3	4
AE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3
AF	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	2	2	3	3
JUMLAH	106	102	104	112	108	111	96	107	115	107	110	110	103	107	111	111	115	112	114	117	110
RATA-RATA	3.3125	3.29032	3.25	3.5	3.375	3.46875	3	3.34375	3.59375	3.45161	3.4375	3.4375	3.43333	3.34375	3.46875	3.46875	3.59375	3.5	3.5625	3.65625	3.4375

**DAFTAR NILAI *PRE-TEST* DAN *POST-TEST* UJI EFEKTIVITAS
KAMUS ISTILAH ASING**

RESPONDEN	PRE-TEST		POST-TEST	
	SKOR	NILAI	SKOR	NILAI
RESPONDEN A	15	62.5	20	83.33
RESPONDEN B	13	54.16	17	70.83
RESPONDEN C	14	58.33	18	75
RESPONDEN D	15	62.5	14	58.33
RESPONDEN E	12	50	17	70.83
RESPONDEN F	15	62.5	17	70.83
RESPONDEN G	16	66.67	19	79.17
RESPONDEN H	13	54.16	16	66.67
RESPONDEN I	13	54.16	17	70.83
RESPONDEN J	15	62.5	18	75
RESPONDEN K	15	62.5	19	79.17
RESPONDEN L	14	58.33	17	70.83
RESPONDEN M	16	66.67	18	75
RESPONDEN N	15	62.5	20	83.33
RESPONDEN O	15	62.5	19	79.17
RESPONDEN P	15	62.5	18	75
RESPONDEN Q	13	54.16	17	70.83
RESPONDEN R	14	58.33	18	75
RESPONDEN S	11	45.83	16	66.67
RESPONDEN T	14	58.33	17	70.83
RESPONDEN U	14	58.33	13	54.16
RESPONDEN V	14	58.33	16	66.67
RESPONDEN W	18	75	21	87.5
RESPONDEN X	14	58.3	16	66.67
RESPONDEN Y	15	62.5	15	62.5
RESPONDEN Z	16	66.67	21	87.5
RESPONDEN AA	13	54.16	17	70.83
RESPONDEN AB	15	62.5	18	75
RESPONDEN AC	15	62.5	18	75
RESPONDEN AD	16	66.67	19	79.17
RESPONDEN AE	15	62.5	19	79.17
RESPONDEN AF	14	58.33	18	75
RATA-RATA	14.44	60.15	17.59	73.31

Keterangan:



Belum Kompeten

LAMPIRAN

SURAT IZIN PENELITIAN DARI
FAKULTAS

SURAT IZIN PENELITIAN DARI
GUBERNUR

SURA IZIN PENELITIAN DARI
BUPATI

SURAT KETERANGAN PENELITIAN
DARI SMK N 3 WONOSARI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00582

Nomor : 0378/UN34.15/PL/2012
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

02 Maret 2012

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Bupati Gunungkidul c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Gunungkidul
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan Kabupaten Gunungkidul
6. Kepala SMK N 3 WONOSARI

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"PENYUSUNAN KAMUS ISTILAH MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK N 3 WONOSARI"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
1	Yanti Rachmawati	08511241034	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 3 WONOSARI

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Minta Harsana, A.Par, M.Sc.
NIP : 19690314 200501 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 02 Maret 2012 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
u.b. Wakil Dekan I,



Dr. Sunaryo Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/1871/V/3/2012

Membaca Surat : Dekan Fak. Teknik UNY

Nomor : 0378/UN34.15/PL /2012

Tanggal : 02 Maret 2012

Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : YANTI RACHMAWATI

NIP/NIM : 08511241034

Alamat : KARANGMALANG YOGYAKARTA

Judul : PENYUSUNAN KAMUS ISTILAH MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK N 3 WONOSARI.

Lokasi : - Kota/Kab. GUNUNG KIDUL

Waktu : 02 Maret 2012 s/d 02 Juni 2012

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprov.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

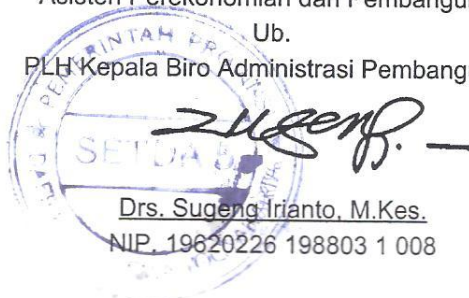
Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 02 Maret 2012

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.

PLH Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Drs. Sugeng Irianto, M.Kes.

NIP. 19620226 198803 1 008

Tembusan :

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Bupati Gunung Kidul cq. KPPTSP
3. Ka. Dinas Pendidikan Pemuda & OR Prov. DIY
4. Dekan Fak. Teknik UNY
5. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
KANTOR PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU

Alamat : Jalan Brigjen Katamso No. 1 Tlp (0274) 391942 Wonosari 55812

SURAT KETERANGAN / IZIN

Nomor : 100/KPTS/III/2012

Membaca : Surat dari Setda Provinsi DIY, Nomor : 070/1871/V/3/2012 Tanggal 02 Maret 2012, hal : Izin Penelitian

Mengingat : 1. Keputusan Menteri dalam Negeri Nomor 9 Tahun 1983 tentang Pedoman Pendataan Sumber dan Potensi Daerah;
2. Keputusan Menteri dalam Negeri Nomor 61 Tahun 1983 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pelaksanaan Penelitian dan Pengembangan di lingkungan Departemen Dalam Negeri;
3. Surat Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 38/12/2004 tentang Pemberian Izin Penelitian di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta;

Dijijinkan kepada :
Nama : YANTI RACHMAWATI
NIM : 08511241034
Fakultas/Instansi : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat Instansi : Karangmalang Yogyakarta
Alamat Rumah : Jl. Argoboga No. 29, Salatiga
Keperluan : Izin Penelitian dengan Judul " PENYUSUNAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK NEGERI 3 WONOSARI "

Lokasi Penelitian : SMK Negeri 3 Wonosari, Gunungkidul

Dosen Pembimbing : Minta Harsana, M. Sc.


Waktunya : 06 Maret 2012 s.d 02 Juni 2012

Dengan ketentuan :
Terlebih dahulu memenuhi/melaporkan diri kepada Pejabat setempat (Camat, Lurah/Kepala Desa, Kepala Instansi) untuk mendapat petunjuk seperlunya.

1. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
2. Wajib memberi laporan hasil penelitiannya kepada Bupati Gunungkidul (cq. Kepala BAPPEDA Kab. Gunungkidul) .
3. Ijin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah.
4. Surat ijin ini dapat diajukan lagi untuk mendapat perpanjangan bila diperlukan sesuai aturan yang berlaku.
5. Surat ijin ini dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan tersebut diatas.

Kemudian kepada para Pejabat Pemerintah setempat diharapkan dapat memberikan bantuan seperlunya.

Dikeluarkan di : Wonosari
Pada Tanggal : 06 Maret 2012
An. BUPATI GUNUNGKIDUL
KEPALA


Drs. AGUS PRIHASTORO
NIP. 19570821 198603 1 005

Tembusan disampaikan kepada Yth.

1. Bupati Gunungkidul (sebagai laporan);
2. Kepala BAPPEDA Kab. Gunungkidul;
3. Kepala Kantor Kesbangpol Kab. Gunungkidul;
4. Kepala Dinas Pendidikan Pemuda dan Olah Raga Kab. Gunungkidul;
5. Kepala Sekolah SMK N 3 Wonosari, Kab. Gunungkidul;
6. Arsip



PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA

SMKN 3 WONOSARI

Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812
Telepon. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438
e.mail: smkn3wno@yahoo.com Website: www.smkn3wonosari-gk.sch.id

SURAT KETERANGAN

NO. 070 / 245

Yang bertanda tangan di bawah ini :

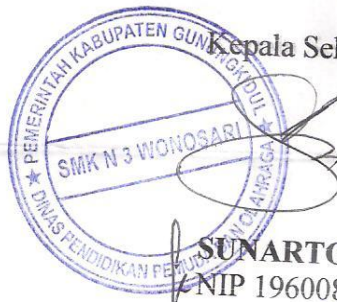
Nama	: SUNARTO, S.Pd., M.Pd.
NIP	: 19600808 198503 1 020
Pangkat/Gol	: Pembina, IV/a
Jabatan	: Kepala Sekolah
Unit Kerja	: SMKN 3 Wonosari Gunungkidul
Menerangkan bahwa	
Nama	: YANTI RACHMAWATI
NIM	: 08511241034
Jurusan	: Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta

Telah melaksanakan Penelitian dengan Judul "PENYUSUNAN KAMUS ISTILAH ASING MELAYANI MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK SISWA PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK NEGERI 3 WONOSARI" pada tanggal 6 Maret s.d. 23 Mei 2012 di SMKN 3 Wonosari Gunungkidul.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wonosari, 24 Mei 2012

Kepala Sekolah



SUNARTO, S.Pd., M.Pd.

NIP 19600808 198503 1 020



ISO 9001
CERT